ELLE
GOURMET
GREEN ADDICTION
i flower
BISTROT
IN & OUT
Picnic c'est chic!
MADAME CHEF
Antonia Klugmann
CACCIA ALL'UOVO
Tasty o funny?
SORPRESE di
Pasqua
N. 8/2022 - APRILE
9 772531 798008
20008

ELLE GOURMET

Hearst Italia, via Roberto Bracco 6,
20159 Milano - tel. 0266191

Direttore responsabile
Massimo Russo

A cura di
Alessandra Pon
apon@hearst.it

Vicedirettore
Elena Mantaut

Direzione artistica
Cristina Negri

In redazione
Elena Canziani (photoeditor), Désirée Paola Capozzo (attualità e web), Federica De Cataldo (immagine), Duna Gallone (immagine), Gloria Ghiara (attualità), Roberto Lorenzini (immagine), Valentina Porzio (photoeditor), Marta Saladino (moda), Laura Salsi (moda)

Hanno collaborato
Roberto Croci, Viola Cajo De Cristoforis, Monica Marelli, Stefano Montagnana, Tania Pietri, Anita Sciacca, Costanza Sigismondi, Emanuela Tediosi, Fernanda Schenkel Thomas, Monica Vinella, Lucrezia Vivaldi

Amministrazione e borderò
Salvo Sarcì

Segreteria
Elena Villa

Elle Gourmet n.8 / aprile 2022
Periodicità: semestrale
Mensilità fascicolo: aprile 2022
Direttore responsabile: Massimo Russo
Prezzo di copertina: 2,00 euro
Editore: Hearst Magazines Italia SpA, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano.
Titolare Marchio: Hachette Filippacchi Press S.A.
Stampa: Rotolito S.p.A. – Via Sondrio, 3 – Seggiano di Pioltello (Mi) – Italia
Printed in Italy
Fotolito: Reproscan
Distributore per l'Italia e per l' Estero Press-di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. – 20054 Segrate (MI)
ISSN 2531-7989 ELLE GOURMET
Registrazione: d.Leg.Nr 276 del 11 novembre 2016 presso il tribunale di Milano
Pubblicità: concessionaria esclusiva Hearst Magazines Italia Spa, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
www.pefc.it

In copertina. Panini dolci con viole edibili e un soffio leggero di zucchero a velo. Ed è subito primavera, anche a colazione. Foto di Irina Meliukh/StockFood/ La Camera Chiara.

73

IN QUESTO NUMERO

20

39

DAST AGENCY
FOSSMARAI®
SPUMANTI
VALDOBBIADENE
UN'EMOZIONE
PREZIOSA,
DA ASSAPORARE
#ESSEREFOSSMARAI
FOSSMARAI
ROÖS
FOSSMARAI.COM
BEVI RESPONSABILMENTE

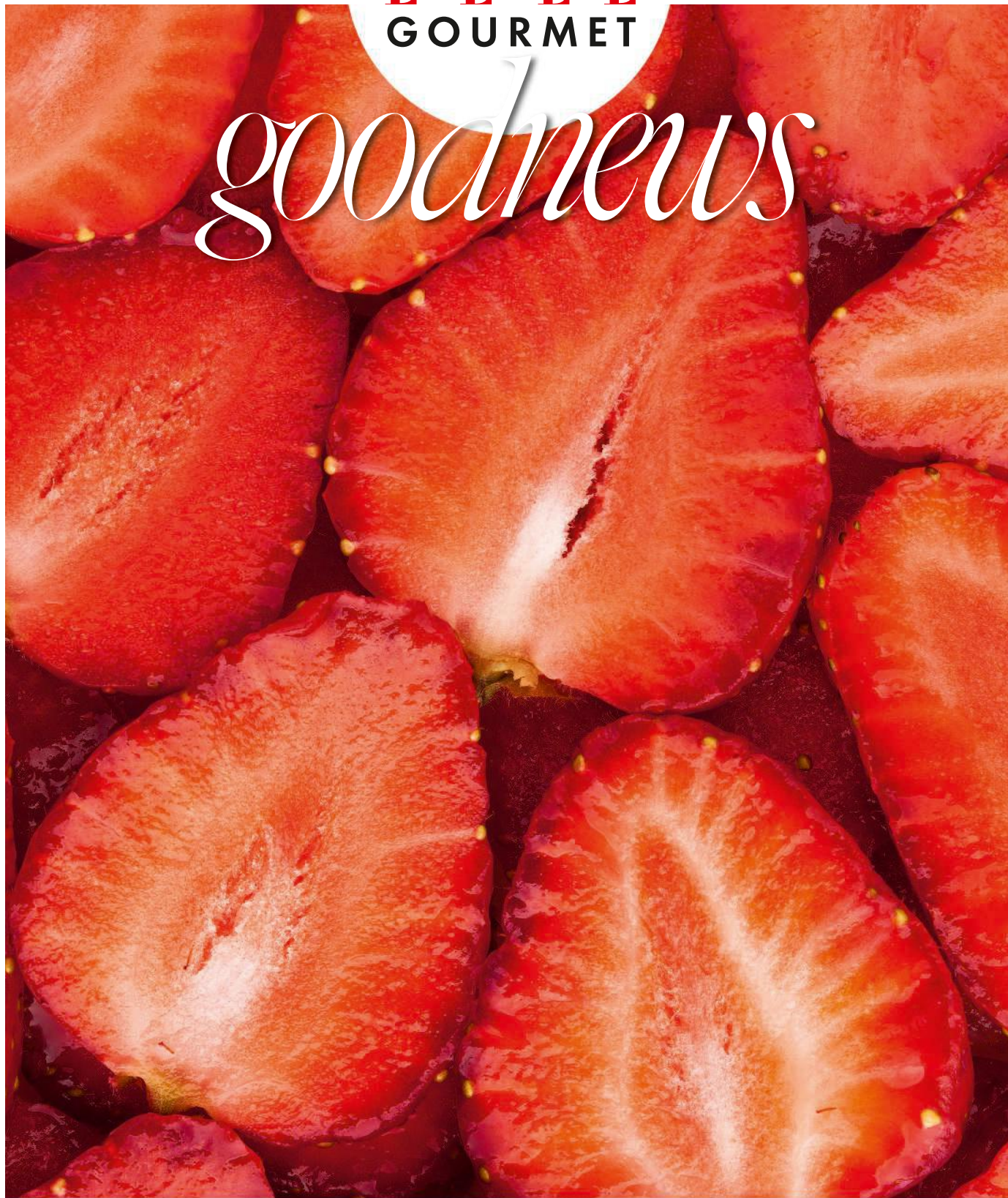
post-it

LA SINDROME DEL NIDO Quella gioiosa da "pieno", naturalmente. Che ci mette le ali e spinge a svolazzare qua e là alla ricerca di profumi e colori da portare a casa con la primavera. Che ci invita a covare idee nuove e progetti per rinascere. Il nido, ovvero la sublime arte dell'upcycling: se non lo trovate caduto dall'albero, recuperate della paglia da imballaggio, scampoli di juta, pezzetti di spago e nastri. Intrecciate con boccioli e corolle e riempite di uova, maxi o mignon, bianche e colorate. E aspettate la sorpresa...

ELLE GOURMET

a cura di ALESSANDRA PON

goodnews

GETTY IMAGES

FRAGOLA: FEMMINILE, PLURALE! Melissa, Sabrina, Sandra, Charlotte, Mara, Anais, Sibilla… Sono i nomi delle rosse più dolci d'Italia. Menzione d'onore a Flavia, cultivar della Basilicata che sta vivendo un momento d'oro. A festeggiarle, tante sagre in tutto il Paese: da Nemi, dove dal 1922 la prima domenica di giugno si omaggia la regina di cuori dei castelli laziali, a Sa Segada, borgata di Alghero che la celebra l'8 maggio, a Fosseno di Nebbiuno che l'1 e il 2 giugno si inchina a Madame Moutot.

Fughe gourmet e cacce all'uovo, tavole aristo-chic e terrazze arty-stellate. Senza dimenticare dove tenera&tasty è la notte... La **crème de la crème** di quel che si prepara è servita qui

VERNISSAGE

UNA NOTTE (E UN PRANZO) AL MUSEO

Porta la firma italiana il primo art museum restaurant di Shangai. Lo ha inaugurato la famiglia Cerea all'interno di Ucca Edge, il museo di arte contemporanea a Jing'an, il quartiere più trendy della città. Su terrazza panoramica al terzo piano, *New Wave by Da Vittorio* esibirà i suoi capolavori di gastronomia italiana con maestranze anche locali (nella foto, il sous-chef John Zhang). *davittorio.com*

NEW PLACE

DA POP UP A SMART IN

Da pluristellato, in piena pandemia, si era inventato un'osteria pop up dove divertirsi ad abbinare cocktail e menù. Adesso Giancarlo Perbellini, fresco vincitore del titolo di miglior chef imprenditore per il Touring Club Italiano, la trasforma in *Mondo d'oro*, il suo settimo locale veronese.
Di osteria resta la *touche* in 12 piatti "tradizione", dalle tagliatelle a pane e cipolla, e vini in mescita a rotazione. So smart! *osteriamondodoro.it*

COOKBOOK

I SEGRETI DI WONDERWOMAN

Dalla cuoca e foodstylist australiana più amata, condivisa e imitata in tutto il mondo, il suo nuovo libro di ricette *super healthy&simple* per chi vuole pasti bilanciati ed energetici, ma non ama star dietro a tabelle e conteggi calorici. *Life in balance* di Donna Hay (Guido Tommasi Editore).

C'È UNA FORMICA NEL PIATTO! Sì, ma con corpo di mirtilli e aglio nero e galleggia su un *chawanmushi* al profumo di bosco e funghi, portando radici e tuberi. Una favola dal menù *I love Aosta* di Paolo Griffa, chef al Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur. *hotelroyalegolf.com*

MISE EN PLACE

PIATTI IN CORNICE

Troppo belli da mettere in tavola? Appendiamoli! Anzi, incorniciamoli... Un *trompe l'oeil* irresistibile quello della collezione di piatti *Unity Painted Plates:* sembrano di fine porcellana, ma sono acquerelli su tessuto, ispirati ai classici motivi bucolici e botanici dei servizi eleganti. Very aristo-chic. *unitycoombes.co.uk*

GOURMET-SPA

SAL(US) PER AQUAM

Se non ci andrete per un *tasting night§day*, per un soin in piscina o per ballare (è aperta dall'alba a notte fonda), dovete entrare alla Darsena del Sale di Cervia solo per ammirare i 20mila mq degli ex settecenteschi magazzini del sale, rigenerati –grazie alle scenografie curate dal design di Visionnaire – in un hub del benessere e piacere. Per tutti i sensi. *darsenadelsale.com*

WEEK(&EAT)END

PUGLIA PORTE-BONHEUR

I Pumi, boccioli di fiore di acanto, simboli di rinascita e prosperità: ce n'è uno di ceramica colorata in ogni casa pugliese. Ma per Pasqua, per gli ospiti del *Coclee Suite Palace* a Salve (Le), il maestro pasticciere Ugo Negro li ha realizzati in cioccolato pregiato. Tra le altre *gourmandise* offerte nel soggiorno (16-18 aprile), degustazioni in agriturismo e picnic di Pasquetta più massaggi in riva al mare. *cocleesuitepalace.it*

Questa cucina (non) è un pollaio! Le galline più ruspanti sono pronte a razzolare su *piatti coccodè*, poltrone a uovo fresche di giornata e sandali con “cresta” piumata. Per tavolate da *funky gallo*

La gallina dalle uova d’oro

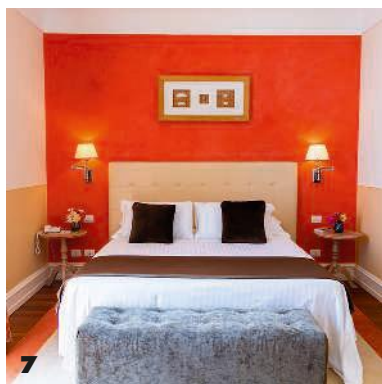
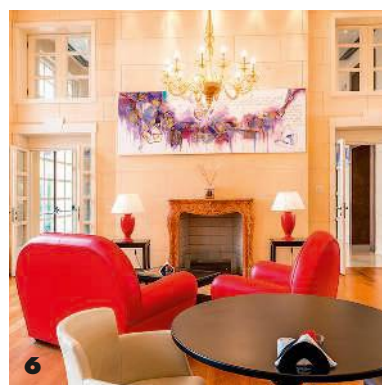
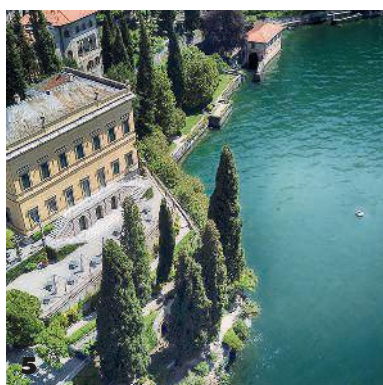
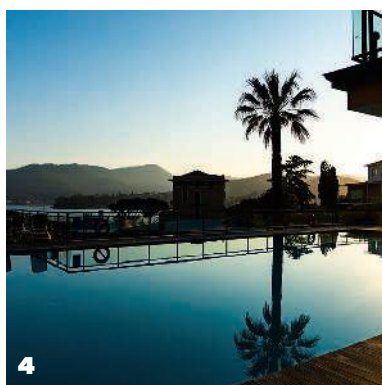
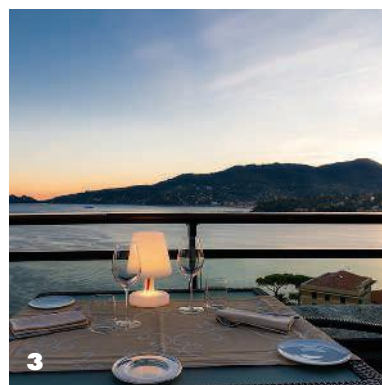
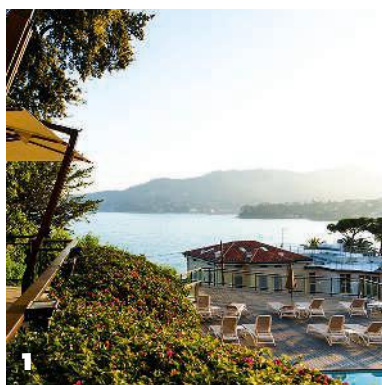
1. Da gallo Cedrone il vassoio di ceramica dipinto, *Osteria Dec. Galletto* di Virginia Casa (35,75 euro). 2. Alla coque il portauovo di porcellana decorato, L’Officina dei Regali. 3. Art déco l’uovo dipinto, *Easter Egg Tin Polka Chickens* di Annabel James (6,40 euro circa). 4. Regale l’uovo di porcellana con decoro *Oro di Doccia* magenta di ceramica, Ginori 1735. 5. Design ruspante con le galline dalle grandi zampe stilizzate, *Happy Bird* disegnate da Eero Aarnio. 6. Frou frou i sandali piumati con tacco hi-tech, Giampaolo Viozzi (169 euro su *yoox.com*). 7. Farm village il cestino chioccia per uova sempre fresche, Hansel Home (23,99 euro). 8. Senza tempo la poltrona *Ball Chair* rotante disegnata da Eero Aarnio (6.750 euro).

Laura Salsi

Aristocratici e con un innato fiuto. I vezzosi conigli, con lunghi baffi e musetti curiosi, sono pronti a conquistare la mise en place, tra *bunny tail* design, *rabbit chair* da salotto e uova gourmand. Drizzate le orecchie...

La collina dei conigli

1. Happy family la ciotola in edizione limitata con *Emma*, la mamma coniglietta e il suo agnellino pasquale, *Annual Easter* di Villeroy & Boch. (24,90 euro). 2. Esercizi di stile con il kit handmade per realizzare buffi personaggi tricot, *Complete Crochet Kit Rabbit* di Yellow Octopus (22 euro circa). 3. Pink lady la lampada da tavolo *Rabbit* di Kare Design (149 euro su *westwingnow.it*). 4. A tutto volume con le cuffie baby dalle orecchie magnetiche, Kidywolf (da 28 euro). 5. Per un lunch romantico la candela lettering dalla fragranza amber wood, Kasanowa (9,50 euro). 6. Light dinner l'uovo design da usare come centro tavola, *Easter Egg Tin Bunny* di Annabel James (4 euro circa). 7. Sedia *Rabbit Chair* disegnata da Stefano Giovannoni by Qeeboo (199 euro). 8. Super morbidi i furry clogs, Xocoi (250 euro). **L.S.**

Tavola con vista che spazia sul Golfo del Tigullio con prelibatezze a chilometro zero e piatti fusion liguri. Il Grand Hotel Bristol Resort & Spa di Rapallo seduce i palati quanto lo sguardo. Ecco la *Riviera gourmande*...

Sapor Levante

1. Il panorama del Grand Hotel Bristol Resort & Spa di Rapallo, firmato R Collections, abbracciato dal blu del mare e il verde della vegetazione ligure. 2. Il ristorante Le Cupole per cene con prodotti gourmand a chilometro zero a un passo dalle stelle. 3. Il suggestivo rooftop con vista incomparabile sul Golfo del Tigullio. 4. La piscina esterna con l'informale pool bar per godersi aperò open air. 5. Veduta aerea dell'hotel, rinascita di una dimora storica in stile Liberty del 1908. 6. L'area living del bar La Via della Seta, dove indugiare dopo cena di fronte al camino. 7. Cromoterapia e arredi de luxe per una delle camere del resort. 8. La minuziosa cura dello chef Graziano Duca che utilizza solo materie prime locali. 9. L'area benessere dell'Erre Spa Bristol: qui ci si rigenera tra massaggi, saune, abluzioni e docce emozionali. *rcollectionhotels.it*

COURTESY OF R COLLECTION HOTELS

di ANITA SCIACCA

shopping

flower POWER

Nessun linguaggio segreto da decifrare, ma solo variopinti *peccati di gola,* tra ceramiche blossom e calici da degustazione. La bella stagione sboccia in tavola in un *sakura gourmand*

Fiori di ciliegio

1. Per palati esigenti, lo Spumante Brut Rosé Mète da servire a 6-8 gradi di temperatura, Hic et Nunc (15 euro). **2.** Vivace, il Franciacorta '61 Rosé, ottimo come aperitivo e abbinato ai crostacei, Berlucchi. **3.** Illustrato, il manuale di botanica *The New Herbal* di Leonhart Fuchs, Taschen (125 euro). **4.** Dipinto a mano, il piatto di porcellana con profilo dorato, Dalwin Designs (240 euro il set da 4). **5.** Al femminile, la moka da tre della *Pink Collection* a sostegno del progetto *Women in Coffee*, Vergnano (36 euro). **6.** Alta pasticceria, la colomba con fragolina e ciliegia di Sicilia, Fiasconaro (29 euro). **7.** Iconica, la macchina per la pasta fresca di acciaio cromato Atlas 150, Marcato. **8.** Esotica, la tazzina da tè di porcellana decorata *Cuckoo*, Wedgwood (59,90 euro). **9.** Naturale, la bevanda frizzante leggermente alcolica ai frutti di bosco *Hard Seltzer*, Setz. **10.** Svasato, il tumbler di cristallo intagliato della collezione *Tommy*, Saint-Louis (162 euro). **11.** Maxi, l'uovo Sinfonia Rosé di cioccolato ruby al litchi, lampone e rosa, Enrico Rizzi (300 euro).

Armocromia "celestiale". Uno skyline frizzantino tra bollicine speciali, colombe pasquali e accessori dal design *out of the blue*

Non ti scordar di me

1. Organiche, le posate di servizio in argento realizzate artigianalmente, Osanna Visconti (1.464 euro). **2.** Da corredo, il sottopiatto *Flower* con ricamo di cotone, Arnaldo Caprai (80 euro). **3.** Invecchiato, il Barolo Sarmassa dal gusto pieno ed elegante perfetto con arrosti, brasati e bolliti, Marchesi di Barolo. **4.** Made in Italy, il macinapepe della linea *Unique* di legno massello e ottone, Chiarugi 1952 (da 80 euro). **5.** Manuale, la macchina da caffè espresso creata per adattarsi alle miscele Lavazza 1895, Smeg (399 euro). **6.** A cono, lo sgabello *Bit* realizzato con plastica 100 per cento riciclata, Normann Copenhagen (230 euro). **7.** Golosa, la colomba al cioccolato fondente, Pasticceria Fraccaro (23,50 euro). **8.** Armonico, il prosecco XZERO Millesimato Extra Brut con cilindro illustrato, Follador (18,90 euro). **9.** Fresca, la vodka Lake Baretzek con note di menta, fieno e biscotto, Belvedere. **10.** Sensuale, il *ron extra anejo* blend di rum invecchiati, La Hechicera (45 euro). **11.** Alta mixology, il cocktail miscelato Margarita, NIO Cocktails (19 euro la box da 3). **12.** Soffiati, i bicchieri in vetro di Murano della collezione *Idra*, NasonMoretti (44 euro).

Per greeners dai palati fini. Brillante e color bottiglia, il verde prende spazio anche in cucina con accessori *prairie* e vasellame *en plein vert*

Fili d'erba

1. Versatile, la cocotte ovale di ghisa vetrificata, Le Creuset (da 265 euro). **2.** Essenziali, i set di coltelli da cucina per tagliare e sbucciare, Opinel (29,90 euro). **3.** Salato, l'ovetto con pasta di frutta secca e pistacchio interno tostato, Venchi (6,30 euro 100 g). **4.** Il migliore, lo champagne Grande Cuvée 169esima edizione, Krug. **5.** Tea time, la teiera di ghisa, Schoenhuber (43 euro). **6.** Microclima, il contenitore per conservare più a lungo le erbe aromatiche, Tescoma (11,90 euro). **7.** Soffice, la colomba con crema al pistacchio e glassa al cioccolato fondente, Vergani (19,90 euro). **8.** Bestiale, il piatto della collezione *Jungle* di ceramica e decorato a mano, Laboratorio Paravicini (70 euro). **9.** Porta fortuna, la tavoletta di cioccolato al latte con cristalli di sale blu di Persia, Zaini Milano. **10.** Rilassante, la candela *Camomille* in contenitore di vetro di Diptyque, Olfattorio Bar à parfums (73 euro).

FASCINO E RELAX sulle Dolomiti

Circondato dall'incomparabile scenario delle Dolomiti l'**Hotel Lamm** di Castelrotto è un piccolo diamante incastonato alle pendici dell'Alpe di Siusi. Quattro stelle superior, dal design moderno ed elegante, l'hotel dispone di 55 camere, incluse suite con sauna e whirlpool private e servizi top class, in stile "casual luxury". Il ristorante Zum Lampl, tempio dello chef Marc Oberhofer, regala ogni giorno specialità della tradizione reinterpretate e create usando esclusivamente ingredienti locali, di stagione e di alta qualità. Ma il vero fiore all'occhiello dell'offerta gastronomica dell'hotel è la nuova Lampl Stube, uno spazio gourmet di soli 3 tavoli e massimo 10 posti a sedere, dove chef Oberhofer delizia anche i palati più esigenti con il meglio della sua esclusiva cucina creativa.

Spettacolare la spa, all'ultimo piano, dove a disposizione degli ospiti c'è un menù di trattamenti benessere eseguiti da mani esperte, e dove si utilizzano esclusivamente prodotti naturali e sostenibili. Davvero scenografica, infine, la rooftop sky pool, cui si accede dalla spa, dove in una grande piscina a cielo aperto (riscaldata a 30°) ci si rilassa al cospetto di un panorama impagabile. Tante le esperienze outdoor da vivere all'Alpe di Siusi: delle escursioni guidate, ai giri in bicicletta alla scoperta del bellissimo altipiano più grande d'Europa. Questa zona di tutela paesaggistica si trova nel cuore del Parco Naturale Sciliar-Catinaccio e comprende ben 450 km di percorsi escursionistici di diverse difficoltà e durata. Natura, aria pulita e zero smog: la vacanza all'Alpe di Siusi è 100% green e non richiede di utilizzare l'auto, grazie anche alla tessera Mobilcard Area vacanze Alpe di Siusi Live, rilasciata in hotel, con cui è possibile utilizzare gratuitamente tutti i mezzi del trasporto Integrato Alto Adige.

UN TAVOLO PER DUE

Fuggire dalla quotidianità per ricaricare le batterie: cosa si può desiderare di più? Dopo una deliziosa cena nel ristorante gourmet "Lampl Stube" riposerete soddisfatti nelle camere al secondo piano, pronti ad affrontare una nuova entusiasmante giornata, non prima di aver gustato una squisita colazione.

Il pacchetto include:

- **un pernottamento con prima colazione**
- **check-in dalle ore 14**
- **–10% su tutti i trattamenti beauty**
- **accesso all'area benessere con lettini di cirmolo, piscina e idromassaggio all'aperto, saune (bagno turco, biosauna e sauna finlandese).**
- **un menu di 4 portate nel ristorante gourmet Lampl Stube, premiato con 2 cappelli nella Gault Millau 2021 e tre forchette su quattro nella guida dei ristoranti Falstaff.**
- **check-out per le ore 11**

Prenotabile giovedì, venerdì e sabato. Numero limitato di tavoli e prenotabile previa disponibilità: 224 euro a persona (in categoria Mountain Comfort)

HOTEL LAMM ALPINE LIFESTYLE & SPA

Castelrotto (BZ) | Tel. +39 0471 706343 | www.lamm-hotel.it | info@lamm-hotel.it

Sistema solare di extra-vaganza culinaria. Un booster energetico di accessori vitaminici e *jus di design* che ritemprano l'umore e la tavola

Radioso ranuncolo

1. Numerata, la bottiglia di Passito Igt prodotto da Az. Agr. Giacomo Mori, Treccani (32,50 euro). **2.** Da aperitivo, la bottiglia di Valdobbiadene Docg Extra Dry Cuvée 13 dal perlage fine, Col Vetoraz. **3.** Trompe-l'œil, la ciotola di ceramica a forma di carota, John Lewis. **4.** Nordico, il piatto con decoro *Unikko* disegnato nel 1964, Marimekko (22 euro). **5.** A quadretti, il canovaccio di cotone con stampa plaid, Heather Taylor Home (24 euro). **6.** Multifunzione, il vaso-caraffa in acciaio *Dario*, knIndustrie. **7.** Vintage, la cesta di vimini con manico, Raj Tent Club. **8.** Sinuosi, il tavolo *Allure O'* e la poltroncina *Flair O'* disegnati da Monica Armani, B&B Italia. **9.** Solidale, la colomba di Pasticceria Bardi dell'Associazione Amici Dei Bambini a supporto della campagna aiuti umanitari per l'Ucraina. **10.** Per brindare, il calice di vetro ispirato al ponte di Rialto di Sir/Madam, da Liberty London (83 euro la coppia).

TOMASONI
Formaggi per tradizione dal 1955
Crema del Piave®
Crema del Piave®

La table est flambée. Lussuosi aperitivi, tentazioni spicy e ceramiche in fiore. La tavola segue il suo *fil rouge* con irresistibili peccati di gola

Rosso papavero

1. Regale, la poltrona da outdoor intrecciata *Crinoline* disegnata da Patricia Urquiola, B&B Italia. **2.** Artistico, il vassoio di ceramica realizzato artigianalmente, Virginia Casa. **3.** Simbolico, il cucchiaio con manico a testa di leone, Gucci (490 euro il set da 2). **4.** Per intenditori, la Golden Box Italian Style con tre varietà di caviale e una bottiglia di Ferrari Perlé, Caviar Giaveri (370 euro). **5.** Alta qualità, le chips di patatine aromatizzate con peperone liofilizzato e polverizzato, Patatas Nana (24 euro il pack da 5). **6.** Pronto da bere, la bottiglia di Negroni miscelato con etichetta illustrata da Gianluca Biscalchin, Peck (28 euro). **7.** Prezioso, il Brunello di Montalcino Docg 2016 prodotto con una selezione di Sangiovese Grosso da vitigni di proprietà, Biondi-Santi. **8.** Buon compleanno, il *Gold Bunny* di cioccolato compie 70 anni e si veste di oro e bronzo, Lindt (3,50 euro).

NEL BLU DIPINTO DI *blu*

Spaghetti del colore del mare grazie a un tocco di alga spirulina, superfood dalle tante proprietà. Con tutta la bontà delle migliori semole di grani duri selezionati, più una sorprendente cottura lampo

Rustichella d'Abruzzo anticipa l'estate e i primi tuffi tra le onde con una proposta gourmet che debutta al MonteCarlo Film Festival: spaghetti color del mare. Il pastificio di Penne, che da 4 generazioni dà vita a ricette di pasta utilizzando solo le migliori semole di grani duri selezionati e acqua pura di montagna, ha deciso di personalizzare l'iconico formato spaghetti con la nuance più estiva che c'è.
Un tono di blu "Montecarlo" che si deve all'estratto di alga spirulina, superfood dalle molte proprietà e dall'indimenticabile pigmentazione. C'è un'altra sorpresa: i nuovi spaghetti richiedono una cottura lampo, appena 90 secondi in acqua bollente.
Per ispirarsi ci sono le raffinate ricette create con gli spaghetti blu dalla chef Barbara Pollastrini, romana adottata da Hollywood. Brand Ambassador di Rustichella, li propone abbinati al pesce, decorati con una spolverata d'oro.

Very peri... very cool. Il colore Pantone 2022 allevia l'ansia e mette appetito. Con un dégradé pastello e *note lillà* pronte a solleticare vista e sensi

1

2

3

4

5

6

11

9

10

8

7

Raggi ultra violetti

1. Must have, il robot da cucina *Artisan* nella versione Beetroot, KitchenAid (749 euro). **2.** Innovativi, i paccherini ai frutti di bosco trafilati al bronzo, Rustichella d'Abruzzo (4,95 euro). **3.** Raffinato, l'infuso ai frutti di bosco BIO della linea luxury, Pompadour (8,50 euro). **4.** Mediterranea, la ciotola di ceramica dipinta a mano, Pomelo Casa (42 euro). **5.** Genuina, la confettura di susine con zucchero d'uva, Palazzo di Varignana (16 euro). **6.** Armonioso, il Pinot Grigio Rosé da abbinare a crudités di pesce, Bosco del Merlo (10,50 euro). **7.** Da favola, la statuetta di porcellana della collezione *Bunny Tales*, Villeroy & Boch (69,90 euro). **8.** Nuove tradizioni, il dolce di Pasqua al cioccolato realizzato con lievito madre e olio extravergine di oliva, Fratelli Carli (16,80 euro). **9.** Monocromo, la cucina a moduli Frame di metallo trattato per esterni, Fantin. **10.** Reloaded, la celebre sedia *Wishbone CH24* nella nuova variante colore creata da Ilse Crawford, Carl Hansen & Son (589 euro). **11.** Soft, il bicchiere di vetro con decoro, H&M Home.

CALICI PER MOMENTI SPECIALI

Una storica tenuta vinicola nel cuore del Barocco siciliano

A Noto, nel cuore del Mar Mediterraneo, sugli scogli e sulle spiagge del lembo di terra più meridionale, Antonio Moretti Cuseri, già patron di Tenuta Sette Ponti in Toscana, ammaliato da un viaggio nel barocco siciliano del Val di Noto alla fine degli anni '90, dà alla luce una delle più affascinanti realtà vitivinicole della zona. Tumulo dopo tumulo, riesce a mettere insieme una proprietà di circa 200 ettari acquisendoli da più di cinquanta proprietari terrieri diversi. Il cuore è **Maccari**, corrispondete ad oltre il 70% del Feudo dove i vigneti che hanno già fatto una trentina di vendemmie sono sempre sotto il sole. I 60 ettari vitati sono allevati esclusivamente ad alberello, forma antichissima e con alti costi di gestione, si punta su uve autoctone come Nero d'Avola, Grillo e Moscato di Noto, e sugli internazionali Syrah e Cabernet Sauvignon, in grado di regalare un'eleganza fruttata e una ricca mineralità. Inoltre, la vicinanza al mare ed il terreno calcareo fanno di questa l'area ideale per una viticultura di qualità. Saia, la miglior selezione di Nero d'Avola, è il vino che ogni anno ottiene premi e punteggi più alti dalla critica nazionale ed internazionale, l'unico ad ottenere i Tre Bicchieri Gambero Rosso dalla vendemmia 2006 per 14 anni consecutivi.

FEUDO MACCARI
Noto (SR)
Tel. 0575 477857
www.feudomaccari.it
info@feudomaccari.it
whatsapp: 345 6925843
e-commerce: https://shop.tenutasetteponti.it/categoria-prodotto/feudo-maccari

La cantina trasparente, ovvero: una nuova visione del Monferrato

Hic et Nunc, dal latino "qui e ora": *qui* perché è a Vignale Monferrato che la famiglia Rosolen ha voluto iniziare a produrre i propri vini, non altrove. E lo ha voluto fare *ora*, mettendo da subito a frutto questa terra straordinaria. Tra Vignale Monferrato e Casorzo, immersa in un mosaico di vigneti, prati, campi coltivati e boschi, sorge **Hic et Nunc**, cantina e wine resort, inseriti in un paesaggio dal fascino vergine e selvaggio, primordiale, che l'Unesco ha riconosciuto Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Qui abbiamo voluto dar vita a un progetto visionario: creare una cantina tecnologicamente all'avanguardia, capace di valorizzare vitigni autoctoni attraverso scelte enologiche di equilibrio e purezza varietale. La cantina ricavata da un "taglio" nella collina è stata progettata per offrire un viaggio nel cuore della produzione vitivinicola, un luogo immersivo e "trasparente" aperto ai visitatori e integrato nel paesaggio per un'immersione fisica e sensoriale alla scoperta dei grandi vini del Monferrato. Oltre a pernottare nel wine resort, gli ospiti hanno la possibilità di svolgere diverse attività in loco, come percorsi guidati presso la cantina, yoga sulla terrazza a bordo piscina, pic-nic tra i filari gustando le eccellenze del territorio, o noleggiare e-bike direttamente presso il resort.

HIC ET NUNC
Vignale Monferrato (AL)
Tel. 0142 670165
www.cantina-hicetnunc.it
info@cantina-hicetnunc.it
ecommerce: https://shop.cantina-hicetnunc.it

MARCHESI DI BAROLO
Barolo (CN)
Tel. +39 0173 564419
www.marchesibarolo.com
reception@marchesibarolo.com
e-commerce: https://marchesibarolo.com/shop

Custodi del re dei rossi, da più di cinque generazioni

Le Cantine dei **Marchesi di Barolo** hanno sede nel cuore di Barolo, luogo di culto per gli appassionati di vino. È qui che, più di duecento anni fa, è nato il Barolo, il re dei vini. Oggi la famiglia Abbona è custode della storia del Barolo, che tutela e tramanda, facendosi fedele interprete delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni. Le cantine sono aperte al pubblico per visite guidate e degustazioni: in questo modo è possibile ripercorrere la storia del Barolo e apprezzarne le diverse sfaccettature, anche dal punto di vista enogastronomico: presso il ristorante "La Foresteria", infatti, ogni piatto viene servito in abbinamento ad un vino, per scoprire le diverse espressioni dei cru di Barolo e della Langa.

TENUTA DEI MORI
Villanova (PG)
Tel. 075 8787121
www.tenutadeimori.com
info@tenutadeimori.com
ecommerce: https://www.tenutadeimori.com/negozio

Una tenuta vinicola nel paesaggio unico dell'Umbria

Vicino a Perugia, nel cuore dell'Umbria, circondata da un magnifico giardino, sorge **Tenuta dei Mori**, un'incantevoole struttura dalla triplice anima: questa tenuta, difatti, ospita al suo interno un elegante relais per appassionati enoturisti, un'innovativa azienda agricola biologica e una sala per eventi e matrimoni con un'indimenticabile vista sulle colline umbre. Un luogo dove staccare la spina e perdersi tra i vigneti, assaporando - perché no - un calice di rosso Cumulus, o partecipando a una degustazione guidata delle quattro etichette che questa azienda produce. Tutti i vini sono ottenuti da blend di varietà differenti autoctone e non, come Sangiovese e Alicante, assemblaggi di uve che sicuramente non si assaggiano tutti i giorni. Qui troverete un'accoglienza calda e familiare unita ad una grande attenzione all'ospite e una continua cura per ogni dettaglio, in una cornice paesaggistica unica.

green PASS

Libero accesso
ai classici timo e salvia
e agli effetti speciali
di aneto o dragoncello.
È il momento
delle **erbe aromatiche**,
il segreto per insaporire
senza limiti e servire
un menù a certificazione
verde garantita

a cura di ALESSANDRA PON
foto TAVERNE/LIVING INSIDE

PASTA ALLE ERBE E ZUCCHINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 cucchiai di erba cipollina, 2 cucchiai di melissa, 2 cucchiai di cerfoglio, 2 cucchiai di basilico rosso, 2 cucchiai di foglie di prezzemolo, 30 g di pistacchi, tostati e salati, 100 g di pancetta,1 zucchina, 400 g di tagliatelle, 1 cucchiaio di olio di semi di girasole, 200 ml di panna, 100 ml di brodo vegetale, 130 g di ricotta, 30 ml di succo di limone, sale, pepe.

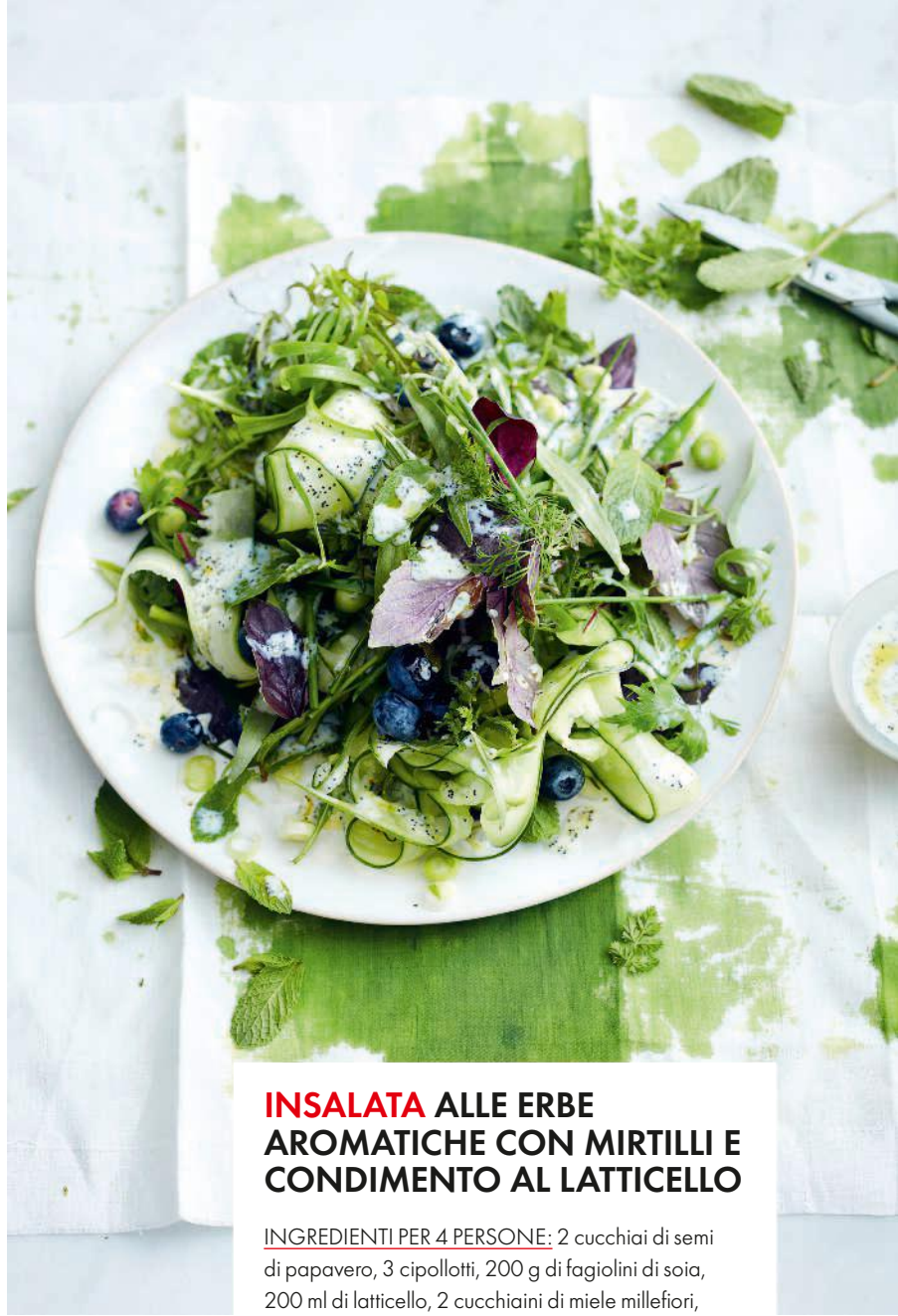
PREPARAZIONE: tagliate l'erba cipollina a rondelle e tagliuzzate le altre erbe aromatiche. Tritate grossolanamente i pistacchi. Riducete la pancetta in cubetti da 1 cm. Pulite le zucchine e affettatele sottilmente per il lungo. Mettete a bollire l'acqua e cuocete la pasta.Scaldate l'olio in padella e rosolatevi la pancetta fino a renderla croccante. Aggiungete le zucchine e cuocete per un altro minuto. Versate la panna e il brodo e portate a ebollizione. Scolate la pasta e trasferitela nella padella. Unite poi 100 g di ricotta, le erbe aromatiche (tenetene 2 cucchiai da parte) e il succo di limone. Insaporite con sale e pepe a piacere. Servite le tagliatelle con la ricotta rimanente, le erbe e i pistacchi a decorare.

IL VINO PIŪ ADATTO:
un Gewürztraminer d'Alsazia dal bouquet classico di mela gialla e primule, che si apre poi alla rosa e al miele. *Gewurztraminer Estate 2016* di Famille Hugel (Francia), da servire a 10-12°C di temperatura.

ROASTBEEF CON PATATE E REMOULADE ALLA MELISSA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 1 kg e mezzo di roastbeef, 700 g di patate novelle, 4 cucchiai di maggiorana, 3 cucchiai di origano, 4 cucchiai di levistico, 4 cucchiai di rosmarino, 3 cucchiai di mostarda, 2 uova medie + 2 tuorli, 250 ml di olio di semi di girasole, 1 cucchiaio di panna da cucina, 50 g di cetriolini, 2 cucchiai di capperi, 1 cucchiaino di paprica dolce in polvere 4 cucchiai di melissa, 2 cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe.
PREPARAZIONE: preriscaldate il forno a 160°C. Cuocete le patate in acqua salata, lasciatele raffreddare, poi sbucciatele. Togliete il grasso dalla carne, fatelo sciogliere in padella, poi intingetevi la carne su entrambi i lati e trasferitela su una teglia. Spalmate con 2 cucchiai di mostarda senza dimenticare i lati e, premendo delicatamente, cospargete con metà delle erbe aromatiche tritate Cuocete in forno a metà altezza per circa 25 minuti, poi avvolgete nella stagnola e fate riposare per 10 minuti. Intanto preparate la remoulade: mescolate i tuorli con la mostarda rimanente e un pizzico di sale. Con una frusta versate un cucchiaio d'olio poco alla volta, poi il resto sempre mescolando. Unite la panna, le due uova sode e i cetriolini tritati, i capperi, la paprika, un cucchiaio di salamoia dei cetriolini, la melissa tagliuzzata, sale e pepe. Coprite e riponete in frigo. Colorite le patate in padella con un po' d'olio, il rosmarino rimasto, sale e pepe.Cospargete la carne con le aromatiche rimaste e servite assieme alle patate e alla remoulade.

IL VINO PIÙ ADATTO:
un giovane blend di Sangiovese, Alicante e Refosco, fresco e dai profumi di ciliegia e prugna. *Cumulus Igp Umbria Rosso* di Tenuta dei Mori (Umbria), da servire a 15-16°C di temperatura.

“La senape aromatizzata in più gusti (dragoncello, aneto, cumino...) si conserva in vasetto e in frigo anche tre mesi”

INSALATA ALLE ERBE AROMATICHE CON MIRTILLI E CONDIMENTO AL LATTICELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 cucchiai di semi di papavero, 3 cipollotti, 200 g di fagiolini di soia, 200 ml di latticello, 2 cucchiaini di miele millefiori, 2 cucchiai di succo di limone, 4 cucchiai di olio d'oliva, 1 cetriolo, 2 manciate di insalata asiatica, 1 manciata di basilico rosso, 2 cucchiai di dragoncello, 2 cucchiai di cerfoglio, 2 cucchiai di erba cipollina cinese, 2 cucchiai di foglie di menta, 1 cucchiaio di aneto, 125 g di mirtilli, sale, pepe.
PREPARAZIONE: tostate i semi di papavero in una padella senza olio. Lasciateli raffreddare. Pulite i cipollotti: tagliate la parte verde diagonalmente formando dei piccoli cerchi e tenete da parte. Sbollentate i fagiolini in acqua bollente salata. Passateli poi sotto l'acqua fresca, asciugateli e tagliateli per il lungo formando delle strisce sottili. Mescolate il latticello con il miele, il succo di limone, l'olio d'oliva, i semi di papavero, sale e pepe. Affettate il cetriolo per il lungo. Togliete dall'acqua gli anelli di cipollotto e asciugateli, uniteli al cetriolo, all'insalata asiatica, alle erbe aromatiche e ai mirtilli. Condite solo prima di servire.

SCIROPPO ALLA VERBENA CON VANIGLIA

INGREDIENTI PER CIRCA 650 ML DI SCIROPPO: 1 baccello di vaniglia, 250 g di zucchero, 350 ml di succo di limone (6-7 limoni), 12 g di foglie di verbena + 1 piccola manciata per servire, cubetti di ghiaccio per servire (se desiderate, potete preparare dei cubetti con foglie di dragoncello), acqua fredda frizzante o champagne, 1 limone.
PREPARAZIONE: tagliate il baccello di vaniglia per il lungo. Togliete via i semi all'interno con la parte arrotondata di un coltello. Riponete tutto dentro un pentolino con lo zucchero e 250 ml di acqua e portate a ebollizione. Cuocete per 2 minuti, poi rimuovete dal fuoco, aggiungete le foglie di verbena e mescolate. Lasciate riposare per 10 minuti. Quindi passate al setaccio e ottenete lo sciroppo. Aggiungetevi il succo di limone e portate nuovamente a ebollizione, cuocendo a fuoco basso per un minuto. Versate in una bottiglia o una caraffa e lasciate raffreddare per circa 30 minuti. Infine coprite e riponete in frigo per lasciare raffreddare completamente. Prima di servire, tagliate un limone a fette. In ogni bicchiere mettete 2-3 fette di limone, qualche cubetto di ghiaccio e 2-3 foglie di verbena. Versate 4 cucchiai di sciroppo e completate con acqua frizzante o champagne.

"Sciroppo di verbena e champagne al posto di acqua frizzante, ecco la versione bianca del kir royal"

PANE ALLE ERBE

INGREDIENTI PER 1 FILONE: 500 g di farina di farro + q.b. per infarinare la postazione di lavoro e la teglia, 20 g di lievito fresco, 3 tuorli, 2 cucchiaini di zucchero semolato, 200 ml di latte intiepidito, 200 g di burro ammorbidito + q.b. per imburrare la teglia, 10 cucchiai di foglie di prezzemolo, 2 cucchiai di origano, 5 cucchiai di timo, 2 cucchiai di salvia, 2 spicchi d'aglio, sale grosso.
PREPARAZIONE: mettete la farina in una ciotola, mescolatela con mezzo cucchiaino di sale e create un foro al centro. Sbriciolate il lievito in 5 cucchiai di latte insieme allo zucchero e versate nel foro della farina. Coprite con un panno e lasciate riposare per 10 minuti, finché appariranno delle bolle. Unite il resto del latte, i tuorli e 100 g di burro. Lavorate con la planetaria o a mano fino a rendere il composto morbido. Trasferite in una ciotola, coprite e fate riposare per un'ora. Lavoratelo ancora una volta, poi stendetelo sulla spianatoia infarinata a uno spessore di 1 cm. Spalmate uniformemente con il burro restante e cospargete sopra le erbe aromatiche e l'aglio tritati e un di sale. Dividete in quadrati da circa 7x7 cm e disponete a strati, in posizione verticale, all'interno di uno stampo da pane lungo 30 cm imburrato. Coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C (forno ventilato a 160°C). Infornate il pane al secondo ripiano del forno partendo dal basso, per 50 minuti. Se si scurisse troppo coprite con della stagnola. Servite ancora tiepido o freddo.

IL VINO PIÙ ADATTO: un 100% Cortese, che si evolve da fruttato a fiorito ma rimane sapido, con mandorla e noce in finale. *Gavi dei Gavi La Scolca* (Piemonte) da servire a 12°C di temperatura.

CREMA SPALMABILE PER PANE IN STILE APPENZELLER

INGREDIENTI: 100 g di formaggio Appenzeller fresco, 30 g di cetriolini, 1 scalogno, 3 cucchiai di foglie di prezzemolo, 2 cucchiai di aneto, 150 g di panna da cucina, 2 cucchiaini di paprika dolce, 3 cucchiai di cipolle fritte, sale, pepe.

PREPARAZIONE: grattugiate finemente il formaggio Appenzeller. Affettate i cetriolini. Pelate e affettate lo scalogno. Tritate finemente il prezzemolo e l'aneto. Mescolate tutti gli ingredienti con la panna da cucina fino a quando il composto risulterà cremoso. Insaporite con sale e pepe. Servite in una ciotolina e cospargete di cipolle fritte.

FORMAGGIO SPALMABILE AL LIMONE E ALLE ERBE

INGREDIENTI: 3 cucchiai di basilico greco, 250 g di formaggio spalmabile, 50 g di burro ammorbidito, 1 cucchiaio di scorza di limone, 2 cucchiai di succo di limone, 3 cucchiai di erba cipollina cinese, sale, pepe.

PREPARAZIONE: tritate finemente il basilico. Lavorate il formaggio spalmabile con il burro fino a farlo diventare cremoso. Aggiungete il basilico, la scorza e il succo di limone, l'erba cipollina. Insaporite a piacere con sale e pepe.

COSTOLETTE DI AGNELLO CON PITA E INSALATA DI FINOCCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaio di foglie di curry, 3 cucchiai di timo, 150 ml di olio d'oliva, 12 costolette di agnello, sale, pepe; *per 8 pita*: 400 g di farina + q.b. per infarinare, 2 cucchiaini di curcuma, 20 g di lievito fresco, 250 ml di latticello, 1 cucchiaino di zucchero semolato, 3 cucchiai di menta, 3 cucchiai di rosmarino, 100 ml di olio d'oliva, sale integrale; *per l'insalata*: 2 finocchi, 2 pomodori, 5 cucchiai d'olio, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaino di scorza di limone, sale, pepe nero.
PREPARAZIONE: per la marinatura, tritate aglio, curry, timo, olio e lasciatene un cucchiaio da parte. Versate mezza marinatura in una pirofila, disponetevi la carne e sopra il resto della marinatura. Coprite e riponete in frigo per almeno un'ora. Per la pita, mescolate farina, curcuma, un cucchiaio di sale e unite il lievito sbriciolato nel latticello tiepido. Lavorate con la planetaria o a mano finché è morbido. Coprite e lasciate riposare un'ora. Preparate l'insalata: pulite i finocchi, eliminando gambi e barbette e affettateli sottili. Unite i pomodori tagliati in quattro, olio, succo e scorza di limone, sale e pepe. Riponete in frigo, la carne invece tiratela fuori. Lavorate bene l'impasto della pita e dividetelo in 8 pezzi. Stendete su una superficie infarinata a 1 cm di spessore. Cuocete uno alla volta nella padella unta con olio emulsionato a prezzemolo tritato, a fuoco medio per 10-12 minuti. Rigirate più volte e spennellate d'olio se necessario. Salate e lasciate riposare. Scaldate il restante olio in una padella. Togliete le costolette dalla marinatura e cuocete 2-3 minuti per lato. Servite con le pita e l'insalata.

IL VINO PIÙ ADATTO:
selezione di Cabernet Sauvignon e Merlot, dopo barrique ha note intense di frutti di bosco e spezie dolci. *Rosso di Marte Bolgheri Doc* di Ruffino (Toscana), da servire a 16-18 °C di temperatura.

"La pita è un impasto neutro da insaporire, a seconda del piatto che accompagna, con spezie o aromatiche"

FRAGOLE AL MOJITO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 cucchiai di foglie di menta, 6 cucchiai di zucchero di canna, 1 uovo, 80 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 20 g di burro sciolto, 125 ml di vino bianco, 3 tuorli, 70 g di zucchero, 4 cucchiai di rum, 100 ml di succo d'arancia, 700 ml di strutto (se non gradito, olio di semi di girasole), 400 g di fragole, sale; *per servire*: spiedini di legno.
PREPARAZIONE: schiacciate 1 cucchiaio di foglie di menta con lo zucchero, aiutandovi con un pestello o con un frullatore, e tenete da parte. Mescolate farina, lievito e una presa di sale. Aggiungete le uova, il burro e il vino. Amalgamate per 10 minuti. Preparate lo zabaione, sbattendo i tuorli, lo zucchero, il rum e il succo d'arancia in una ciotola di metallo. Mettete poi a bagnomaria e mescolate fino a rendere il composto schiumoso e denso, con le fruste manuali o elettriche. Trasferite la ciotola in acqua ghiacciata e continuate a mescolare per far raffreddare. Tenete al fresco fino al momento di servire. Scaldate lo strutto (o l'olio di semi in un pentolino fino a 175 °C. Disponete le fragole sugli spiedini in legno e immergete per metà nella pastella e poi nello strutto. Friggete fino a quando si dorano. Asciugate il grasso e servite subito con lo zabaione. Decorate con lo zucchero alla menta.

1 CARDO MARIANO

Si riconosce dai bellissimi fiori viola, i cui petali sembrano tanti piccoli aghetti: per nascere e fiorire impiega ben due anni. Lo si scova fra ruderi, in terreni incolti, lungo sentieri soleggiati. Come gustarlo: si consumano le foglie più giovani (bollite e saltate con olio e limone) e i "capolini" dei fiori ancora in bocciolo. Cugino del carciofo, ne conserva il sapore e le proprietà: è un ottimo depurativo per il fegato. Interessante l'uso della radice: può essere bollita e cucinata come si fa con le carote. Il consiglio in più: durante la raccolta delle foglie attenzione alle spine: meglio dotarsi di guanti robusti e un paio di forbici.

LE ERBE *voglio*

Dopo mesi trascorsi al chiuso per colpa della pandemia, esplode irrefrenabile il desiderio di passeggiate nel verde. È il momento del *foraging*, la raccolta delle "selvatiche", più gustose e ricche di elementi nutritivi rispetto alle "coltivate". Ecco le 10 da cogliere subito. Buona caccia...ai tesori!

di MONICA MARELLI

2 BIANCOSPINO

Nei boschi forma delle siepi molto fitte. Grazie ai suoi componenti antiossidanti, vitamine e olii essenziali, i fiori e le bacche si sono rivelati dei cardiotonici in grado di regolare le aritmie e attenuare l'emicrania. Come gustarlo: oltre ai classici infusi e la tipica marmellata di bacche, i boccioli si possono preparare in salamoia con delle foglie di alloro, per accompagnare piatti di carne o pesce. Il consiglio in più: l'infuso ottenuto con i fiori diventa un collutorio naturale in caso di gengive infiammate o per i gargarismi se la gola è irritata.

3 ELICRISO

Il nome deriva dal greco e significa "sole dorato", in riferimento alle sue sommità di un giallo molto brillante. Preferisce crescere in luoghi rocciosi, zone aride, fino a 800 metri di altitudine. Stimola la circolazione e si prende cura dei disturbi stagionali che colpiscono le vie respiratorie perché ricchissimo di sostanze antinfiammatorie e antiossidanti. Come gustarlo: le foglie, il cui profumo ricorda la liquerizia, si usano soprattutto essiccate, proprio come una spezia. I rametti, rosolati insieme alla carne, le daranno un twist originale. Il consiglio in più: per prevenire le allergie di stagione, si usano i fiori disidratati in infusione.

4 BORRAGINE

I suoi bellissimi fiori viola e le sue foglie un po' pelose di solito colorano i sentieri dei boschi e si possono cogliere a partire da aprile. Come gustarla: ricca di vitamine e minerali, va gustata sempre cotta, per annullare gli effetti di alcuni alcaloidi tossici. Scegliere le foglie più giovani e tenere e farle bollire 10-15 minuti: da utilizzare come ripieno per i ravioli o in frittate. Bene anche saltate in padella con aglio, pinoli, uva passa e peperoncino fresco. Il consiglio in più: i fiori si possono mangiare crudi, aggiunti in insalate fresche di stagione.

Hideaway alpino con vista panoramica

Nato dapprima come locanda e poi diventato rifugio, ormai quasi un secolo fa, l'**Alpinhotel Pacheiner** domina l'altopiano che lo circonda, situato com'è sulla vetta del Gerlitzen, a 1.900 metri sul livello del mare. Gestito dalla famiglia Pacheiner secondo un concetto di ospitalità genuina, l'hotel è un piccolo gioiello architettonico perfettamente inserito nella natura circostante, realizzato con i materiali vivi della montagna: legno di larice, ardesia e tessuti di loden. Moderno ed elegante, accoglie visitatori ed ospiti che vogliono allontanarsi dalla routine della quotidianità per rifugiarsi in un autentico paradiso naturale.

Punto di partenza ideale per chi ama fare sport in quota è frequentato, tra gli altri, da diversi ciclisti professionisti che qui trovano condizioni ideali per i loro allenamenti e da appassionati di volo, per via di un campo di atterraggio per alianti allestito dal proprietario - pilota egli stesso - proprio nelle vicinanze. Altrettanto soddisfatti saranno coloro che qui cercano semplicemente pace e relax, rilassandosi nella spa che include una piscina panoramica a sfioro riscaldata. Imperdibile, infine, l'opportunità di osservare stelle e pianeti nelle limpide notti montane da un telescopio installato nell'osservatorio dell'hotel.

L'Alpengasthof, ristorante direttamente collegato al nuovo Alpinhotel, è un punto di riferimento per amanti dell'outdoor, sciatori e piloti di aliante che qui vengono accolti anche solo per un sostanzioso spuntino a base di strudel o per assaporare piatti della tradizione locale come il Kärntner Ritschert, il tradizionale stufato carinziano con orzo arrotolato. Prelibatezze da gustare insieme ad una vista mozzafiato dalla terrazza solarium o dalle vetrate del ristorante panoramico.

ALPINHOTEL PACHEINER
Gerlitzen - Carinzia (AUT)
Tel.: +43 4248 2888
www.pacheiner.at
info@pacheiner.at

5 TOPINAMBUR

È un tubero ricco di virtù e povero di calorie. Si nota facilmente grazie al fusto lungo dei fiori gialli e cresce soprattutto nei terreni incolti e vicino ai corsi d'acqua. Si consuma la radice, che ricorda la patata: non contiene amido, ma è ricchissima di inulina, perfetta per sostenere un buon equilibrio del microbiota intestinale.
Come gustarlo: il sapore è simile al carciofo: stuzzicante a crudo, a fettine sottile condite con un filo d'olio, succo di limone e prezzemolo.
Il consiglio in più: usatelo se soffrite di digestione lenta o tachicardia saltuaria dovuta a stress, perché è ricco di potassio più della banana.

7 PORTULACA

Ricca di acidi grassi essenziali, utili per la salute cardiovascolare, questa pianta strisciante e carnosa è una delle erbe più salutari. Il fusto rossiccio e i fiori gialli sono particolarmente ricchi di vitamine e antiossidanti.
Come gustarla: cruda o cotta, dalle zuppe ai contorni di carne e pesce. Va raccolta al crepuscolo: la fotosintesi converte l'acido malico in zuccheri e il sapore sarà più piacevole.
Il consiglio in più: modica quantità per chi soffre di disturbi renali perché ricca di acido ossalico.

9 TARASSACO

Inconfondibile con i suoi fiori gialli e le sue foglie a punta (non a caso si chiama anche "dente di leone"). Stimola la produzione di bile, depura il fegato e ha proprietà disintossicanti e diuretiche. Si raccoglie dall'inizio della primavera fino ad autunno inoltrato.
Come gustarlo: se ne consumano i fiori (per gli infusi, fritti in pastella e a crudo nelle insalate) o le foglie più giovani (in insalata e come ripieno di tortelli con pepe e ricotta).
Il consiglio in più: alcuni preferiscono mettere i boccioli dei fiori sotto sale o sotto aceto e gustarli come snack.

"La stagione della raccolta inizia ora, ad aprile"

6 MALVA

Bellissima con i suoi fiori rosa intenso, si trova in tutta Italia, da maggio ad agosto. Preferisce svilupparsi lungo i sentieri, negli orti, negli incolti.
Come gustarla: fiori e foglie sono perfetti nei risotti e nelle verdure cotte. Scenografica e delicata l'insalata mista arricchita con i suoi fiori. Da provare l'omelette, con foglie tritate fini, da gustare anche fredde con contorno di verdure.
Il consiglio in più: ricca di mucillagini, sali minerali e antiossidanti, il decotto tiepido è da sempre portentoso per gastriti, dolori vari e infiammazioni.

8 GERMOGLI DI LUPPOLO SELVATICO

Assomigliano a sottili asparagi di un verde molto acceso. Vanno adagiati in un sacchetto di carta o in un cestino, mai nella plastica. Una volta a casa, metterli a bagno nell'acqua fresca con un po' di bicarbonato.
Come gustarli: hanno proprietà digestive, perfetti nella frittata o come pesto per condire una pasta. Ottimi stufati con aglio tritato da aggiungere in cottura al risotto.
Il consiglio in più: se non si consumano subito, metterli in un vasetto d'acqua, come dei fiori.

10 PIMPINELLA

Cercatela nei prati soleggiati, quasi aridi o lungo le scarpate. La parte più buona sono le foglioline giovani e tenere, che hanno proprietà detox e digestive.
Come gustarla: ricca di vitamina C, il suo sapore ricorda il cetriolo e gli chef suggeriscono di aggiungerla alle insalate per "risvegliare" il neutro di lattughe o smorzare l'amaro di cicorie e radicchi. Ottima insieme a noci, sedano e limone o per salse a base di yogurt.
Il consiglio in più: conservatene per il prossimo inverno, gli infusi sono preziosi per i gargarismi in caso di tonsilliti o gola irritata.

DOVE IL MARE INCONTRA LA MONTAGNA. **Si potrebbe definire una cucina "crossover", quella del Bad Moos: grande attenzione riservata alla regionalità dei prodotti, formaggi e latticini proveniente da caseifici locali e una linea di piatti che combina sapientemente eccellenze della culturea altoatesina con influenze mediterranee, senza mai dimenticare le necessità egli ospiti alle prese con allergie o intolleranze alimentari. Un legame, quello tra mare e montagna, che nei mesi invernali può essere apprezzato nell'accogliente ambiente in legno di pino del ristorante panoramico, e, in estate, pranzando sulla terrazza soleggiata con vista sulle cime del Dreischusterspitze.**

Lifestyle "casual" sulle Dolomiti

Protetto dalle imponenti cime dolomitiche, tra silenziosi boschi di larici e aromatici pini cembri Sesto, paradiso escursionistico in estate e sciistico in inverno, è un rifugio per veri intenditori, appassionati di montagna - qui la tradizione alpinistica è molto sentita - amanti del tempo libero e del benessere, Qui, a 1.370 metri sul livello del mare, è situato il **Bad Moos - Dolomites Spa Resort**, incantevole e lussuoso lifestyle hotel, luogo ideale per lasciarsi alle spalle la quotidianità e ritrovare se stessi. Dopo un'intensa giornata all'aria aperta non troverete niente di meglio che rilassarvi nell'ampia Termesana Spa, l'area wellness disposta su 2.500 metri quadrati, nuotando nella piscina esterna panoramica riscaldata, o disintossicandovi nella sauna finlandese o con un tradizionale bagno di fieno a base di erbe officinali altoatesine. Meravigliosa è l'acqua della sorgente sulfurea dell'hotel, con effetti benefici scientificamente provati su moltissime patologie: dai reumatisti alle malattie cardiovascolari e infiammazioni. Tutto, gustando il panorama unico delle Dolomiti patrimonio Unesco.

PRÊS *à-manger*

Finalmente **un prato tutto per noi!** Dove stendere un telo multicolor e dare inizio a un picnic dai sapori vintage e bohémien: l'immancabile insalata di pasta, baguette infiocchettate e vasetti surprise

ricette e styling ANNE LOISEAU - foto EMANUELA CINO

PETALI DI VERDURE GRIGLIATE CON CORIANDOLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 finocchi, 3 melanzane, 1 mazzo di coriandolo, olio extravergine, 1 limone, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: lavate e pelate i finocchi e affettateli. Lavate le melanzane e tagliatele a lamelle sottili senza sbucciarle (usate una mandolina se più comodi). Mettete le verdure su una teglia ricoperta da carta forno. Cospargetele di olio e mettetele in forno a modalità grill per 10 minuti, controllando la cottura. Salate e pepate, aggiungete le foglie di coriandolo, condite con il succo di limone e mescolate.

IL VINO PIÙ ADATTO: uno spumante rosé da sei diverse uve della Murgia pugliese e dai sentori di fragola e corniolo. *Roös Brut* di Foss Marai (Veneto), da servire a 8 °C di temperatura.

"L'idea in più: servite le verdure in jar monoporzione, avvolte in tovaglioli decorati"

PITA CON SPECK, CHĒVRE E MIELE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 6 pita, 200 g circa di soncino, 1 formaggio chèvre fresco, 12 fette di speck, 60 g di nocciole, 3 cucchiai di olio evo, 1 cucchiaio di miele.

PREPARAZIONE: tostate le nocciole in forno a 180 °C per 10 minuti circa. Strofinatele in un canovaccio per eliminare la pelle e tritatele grossolanamente. Emulsionate l'olio con miele, sale e pepe e conditevi l'insalata. Aprite in due le pita e farcite con l'insalata e il formaggio. Stendete lo speck tagliato a fettine irregolari e cospargete con il trito di nocciole.

IL CONSIGLIO SMART: avvolgete le pita nella carta da forno e mettetele poi in sacchetti di carta: quelli del fruttivendolo sono perfetti da riciclare. Chiudete con un'etichetta personalizzata e un nastrino colorato.

IL VINO PIŪ ADATTO: un rosato 100% uve Refosco che, grazie al leggero appassimento, sprigiona note di lampone e mirtilli. *Rosa dei Masi 2021* di Masi (Veneto), da servire a 10 °C di temperatura.

“Realizzate delle allegre ghirlande con triangoli di carta colorata da appendere ai rami di un albero”

FORMAGGIO DOLCE SPALMABILE ALLA MENTA E LIMONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:
500 g di formaggio fresco, 2 albumi, 3 cucchiai di zucchero a velo, 20 cl di panna fresca, menta q.b., la scorza di 1 limone bio, 6 strisce di garza in tessuto.
PREPARAZIONE: mettete in frigo la panna, un'insalatiera e una frusta da cucina. Sistemate uno strofinaccio pulito su un colino, poggiatelo su un piatto fondo e versateci il formaggio fresco: lasciatelo sgocciolare per un'ora in frigo. Pressate sullo strofinaccio per eliminare l'acqua rimasta. Montate la panna nell'insalatiera fredda e, a parte, gli albumi a neve.
Lavate la menta e tritatela finemente. Mescolate il formaggio fresco con lo zucchero, la menta e la scorza di limone, incorporate la panna e gli albumi montati delicatamente. Aprite le garze, ripiegatele in due e riempitele con tre cucchiai di formaggio. Chiudetele a mo' di pallina e riponete in frigo per due ore. Servite con frutti rossi e pesche.

PANINI AL POLLO, PEPERONI E GERMOGLI DI SOIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
2 baguette ai cereali, 2 petti di pollo grigliati con la pelle, 2 peperoni rossi, 1 vaschetta di germogli di soia, olio evo, 1 limone.
PREPARAZIONE: fate grigliare i peperoni al forno per circa 15 minuti, rigirandoli di tanto in tanto. Toglieteli dal forno quando la buccia comincia a scurirsi, avvolgeteli con carta stagnola e sbucciateli solo quando saranno freddi: tagliatene uno a strisce e preparate una crema frullando il secondo. Riducete a listarelle i petti di pollo senza pelle. Dividete le baguette in tre, eliminando le punte. Tagliate il panino per il lungo, spalmate la crema di peperoni, salate, pepate e condite con olio. Disponete il pollo e il peperone a strisce, aggiungete i germogli di soia e succo di limone a piacere. Chiudete il panino senza premere.
IL CONSIGLIO SMART: riponete i vostri panini in uno stampino da cupcake aperto a cerchio e decorate con un nastrino. Oppure sistemateli in vaschette di cartone ridipinte a vostro gusto.

INSALATA DI PASTA CON ASPARAGI E LIMONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
200 g di fusilli, 1 mazzo di asparagi verdi, 200 g di feta, 50 g di pinoli, 2 limoni, olio extravergine, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: cuocete la pasta e poi passatela sotto l'acqua fredda. Condite con poco olio. Cuocete gli asparagi in forno in modalità grill per qualche minuto. Tagliate i gambi e tenete da parte le punte. Tostate i pinoli in padella. Sbriciolate la feta, sbucciate il limone, dividetelo a spicchi. Unite tutti gli ingredienti alla pasta e servite.

IL VINO PIŪ ADATTO:
un bianco di carattere, dal corpo vellutato e sentori di pesca gialla e frutta esotica matura.
Pinot Bianco di Vigneti Le Monde (Friuli-Venezia Giulia), da servire a 10-12 °C di temperatura.

"Anche per la mise en place sur l'herbe, i dettagli fanno la differenza: non dimenticate i fiori!"

TRAMEZZINI TRICOLORE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: pane bianco in cassetta o pane per tramezzini; *per la farcitura gialla*: 4 uova, 1 cucchiaino di mostarda, 2 cucchiaini di formaggio fresco, sale; *per la farcitura verde*: 2 avocado maturi, 1 finocchio, 1 limone, olio evo, sale e pepe q.b.; *per la farcitura rossa*: 1 barbabietola cruda, 150 g di feta, olio di nocciola.

PREPARAZIONE: rassodate le uova, sbriciolatele e mescolatele con mostarda, formaggio fresco e sale. Lavate e tagliate il finocchio, poi passatelo nel frullatore in modo da ottenere un composto farinoso. Aggiungete l'avocado, il succo di limone, due cucchiai di olio, sale e pepe a piacere, poi frullate grossolanamente. Sbucciate e tagliate la barbabietola, quindi mettetela nel frullatore insieme alla feta e due cucchiai di olio di nocciola. Spalmate uno spesso strato di salsa sul pane, coprite con una seconda fetta, premete e dividete in quattro. Ripetete l'operazione per ogni salsa.

IL CONSIGLIO SMART: foderate una scatola per dolci con della carta da forno stropicciata ad arte. Disponete i tramezzini vicini tra loro e in verticale alternando i colori.

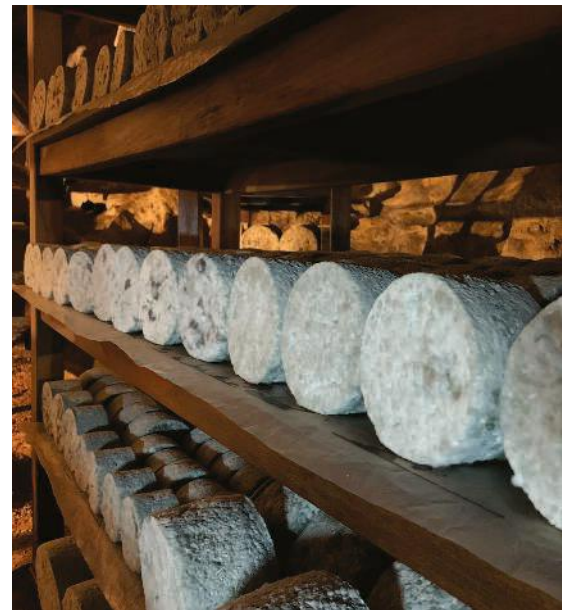
LE ASTURIE: UN SOGNO SOSPESO TRA MARE E CIELO

Nel nord del paese, il Principato delle Asturie è la Spagna che non ti aspetti. Tra l'azzurro intenso del mar Cantabrico e il verde di una natura ricca e generosa puoi trovare una varietà di panorami da sogno e una varietà di sapori incarnati nella sua cucina di paesaggio

Incastonato tra il mare e alcune delle montagne più alte della Spagna, il Principato delle Asturie è una comunità autonoma che ha saputo preservare la sua identità culturale e le sue unicità paesaggistiche come poche altre zone d'Europa. Ci sono ben sette aree dichiarate Riserve della Biosfera Unesco, al punto che tutta la regione può essere definita un **paradiso naturale**, contraddistinto da una particolare varietà di paesaggi; dalle calette nascoste affacciate sull'oceano (e le spiagge sono le più preservate e intatte della Spagna), vette sopra i 2500 metri, passando per il verde di colline, e paesaggi talmente vari che, letteralmente, si trasformano grazie ai giochi di luce del sole, attimo dopo attimo. Allo stesso tempo l'identità asturiana si riconosce chiaramente anche a occhi chiusi, facendo affidamento sul palato, grazie grazie alla sua gastronomia.

Le Asturie sono la **"Cocina de Paisaje"** - cucina del paesaggio - perché guardare fuori da una finestra di qualsiasi villaggio asturiano è come aprire il frigorifero di casa. Alcuni sono arrivati a dire che praticamente tutto quello che si può vedere può essere mangiato. I suoi pascoli, frutteti e il golfo di Biscaglia sono allo stesso tempo magazzini e produttori di cibo, immersi in un ambiente naturale tra mare e montagna. Le Asturie hanno oggi una delle scene gastronomiche più effervescenti della Spagna, dove anche le cucine più all'avanguardia si sono arrese a una dispensa piena di natura e tradizione. Le Asturie sono il grande produttore di sidro spagnolo - con una cultura del sidro che aspira allo status di patrimonio mondiale dell'UNESCO - e sono la culla di prodotti di fama internazionale come i suoi formaggi, tra cui Cabrales, Gamonéu e Casín, i migliori rappresentanti di una delle regioni casearie più dense d'Europa.

E così ambiente naturale e gusto trovano il loro naturale connubio in una iniziativa internazionale: si tratta di **"FéminAS"**, evento che pone le donne al centro del processo di rivitalizzazione dell'ambiente e della cultura gastronomica asturiana. In una terra, magica, tutta da scoprire.

La crescente importanza gastronomica delle Asturie nel panorama culinario mondiale passa anche attraverso l'organizzazione di eventi come il World Cheese Award, a testimonianza della crescita della reputazione del principato a livello internazionale.

Senza dimenticare il sidro, bevanda della tradizione, che si serve con il classico "escanciado", dal verbo escanciar che è l'atto del servire la bevanda facendola "piovere" dall'alto al fine di disperdere i residui di acido acetico e rendere la bevanda ancora più dolce al palato.

Per info: turismoasturias.it

DITELO CON UN *fiore*

Anzi, assaporatelo... Un che di piccante con **glicini e nasturzi**, le note dolci da **viole e rose** o il tocco agro di **begonie e lillà**. C'est le *bon bouquet*, voilà!

a cura di ALESSANDRA PON
foto di KEROUËDAN/PHOTOCUISINE/ LA CAMERA CHIARA

TARTINE CON FORMAGGIO E PRIMULE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 100 g di ravanelli, 1/2 cetriolo, 100 g di pomodori ciliegini arancioni, 8 fette di pane con crosta, 200 g di formaggio cremoso; *per guarnire*: timo, fiori eduli.

PREPARAZIONE: sbucciate il cetriolo e tagliatelo a fettine sottili. Affettate sottilmente anche i ravanelli. Tagliate a metà i pomodorini. Spalmate il formaggio sul pane e disponete sopra i pomodori, i cetrioli e i ravanelli, a piacere. Guarnite con il timo e i fiori eduli e servite subito. Nel caso, conservate in frigo e cospargete di fiori solo all'ultimo.

IL VINO PIŪ ADATTO: un *signature* dell'enologa italiana più internazionale, che ci trascina subito nella primavera con i suoi sentori di acacia, zagara e biancospino. *Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Brut by Graziana Grassini* di Giusti Wine (Veneto), da servire a 6-8°C di temperatura.

INSALATA PRATOLINA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 1/2 cetriolo, 150 g di ravanelli, 200 g di cavolo rosso, 200 g di pomodori ciliegino, 2 manciate di insalatina come acetosella, bietoline, spinacini, rucola, 1 manciata di fiori eduli misti, 1 cucchiaino di semi di sesamo, 2 cucchiai di aceto di vino bianco, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale, pepe nero appena macinato.

PREPARAZIONE: sbucciate e tagliate a fettine il cetriolo. Affettate sottilmente anche i ravanelli e il cavolo rosso. Tagliate a metà i pomodorini.

Disponete le foglie di insalatina, il cetriolo, i ravanelli, il cavolo e i pomodori insieme in un piatto da portata, cospargete il tutto con i fiori e i semi di sesamo.

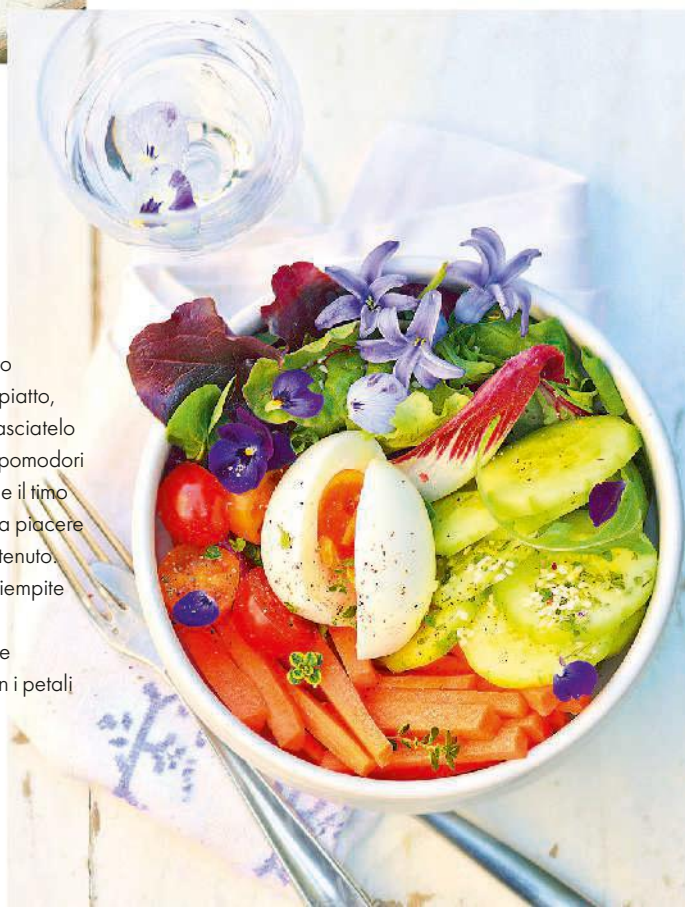
Emulsionate l'aceto e l'olio, aggiustate di sale e di pepe e condite l'insalata.

CIOTOLA CON INSALATA, VERDURE, UOVA E BOUQUET

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 4 uova, 1 cetriolo, 400 g di carote, 4 manciate di insalate miste, 100 g di pomodorini, 1/2 manciata di fiori commestibili (giacinti, viole, primule), 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaino di senape, 2 cucchiai di aceto balsamico bianco, sale, pepe, 2 cucchiai di olio di semi d'uva, 6 cucchiai di olio d'oliva, 1 cucchiaio di sesamo chiaro, limone, timo.
PREPARAZIONE: mondate e affettate il cetriolo. Sbucciate le carote e tagliatele a bastoncini lunghi circa 7 cm e larghi 5 mm. Lavate e tagliate a metà i pomodorini. Mondate la lattuga e asciugatela. Sciacquate e scolate i fiori se necessario. Mescolate in una ciotola il succo di limone con l'aceto, la senape, il sale e il pepe, quindi frullate energicamente entrambi gli oli. Distribuite in 4 ciotole l'insalata, i bastoncini di carota e le fettine di cetriolo e condite con la vinaigrette. Disponete sopra le uova, rassodate e tagliate a metà, e i pomodorini, più una macinata di pepe e i semi di sesamo. Guarnite con i fiori, timo e limone e servite.

IL VINO PIÙ ADATTO: un blend di Garganega e Sauvignon con il suo tipico aroma e sfumato da note di pera. *Possessioni 2021* di Serego Alighieri (Veneto), da servire a 8-10°C di temperatura.

FOGLIE DI RADICCHIO ROSSO E TABOULÉ

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 500 ml di brodo vegetale, 3 cucchiai di verdure miste grigliate sott'olio, scolate e tagliate a piccoli cubetti, 150 g di bulgur, 4 pomodori ciliegino, tagliati a spicchi, il succo di 1 limone, 3 cucchiai di olio evo, 1 manciata di foglioline di timo limone e qualche rametto per guarnire, 4 cespi di radicchio rosso di Verona già puliti, sale, pepe nero appena macinato; *per guarnire*: petali di fiori.
PREPARAZIONE: versate le verdure grigliate nel brodo e portate a ebollizione in un tegame. Aggiungete il bulgur, poi togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Con un colino, filtrate il bulgur ed eliminate il brodo che non è stato assorbito. Distribuite il bulgur su un piatto, sgranandolo con una forchetta, e lasciatelo raffreddare per 10 minuti. Condite i pomodori con il succo di limone, l'olio d'oliva e il timo e uniteli al bulgur. Salate e pepate a piacere e mescolate bene il taboulé così ottenuto. Separate le foglie del radicchio e riempite quelle più grandi con il taboulé. Disponetele su quattro piatti insieme alle foglie più piccole. Guarnite con i petali prima di servire.

“Potete arricchire l’insalata con fichi freschi, tagliati a metà o in quarti, farciti di caprino e grigliati”

INSALATA DI GIOVANI GERMOGLI E GIACINTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 36 campanelle di giacinto, 150 g di indivia rossa, 300 g di germogli misti (lattuga rossa, batavia), 1 manciata di bietole, 1 manciata di rucola, 1 manciata di lattuga d’agnello, rametti di origano fresco, 1 cucchiaio di semi di sesamo; *per condire*: 5 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di miele, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 cucchiaio di aceto di Jerez (sherry,) sale, pepe.

PREPARAZIONE: lavate delicatamente i fiori sotto l’acqua corrente. Togliete la radice dell’indivia e sfoltitela. Sciacquate e asciugate le lattughe e i rametti di origano (eliminate i fusti). Emulsionate l’olio con il miele, il succo di limone, l’aceto, sale e pepe. Mescolate lattuga e origano in un’insalatiera e condite. Aggiungete i fiori di giacinto e cospargete di semi di sesamo. Servite subito.

IL VINO PIÙ ADATTO: un Vermentino in prevalenza su Trebbiano Spoletino e Verdicchio di grande freschezza, che esalta all’olfatto un mix di erbe aromatiche. *Stratus Igp Umbria Bianco* di Tenuta dei Mori (Umbria), da servire a 8-10°C di temperatura.

INSALATA DI CAVOLO ROSSO E VIOLE DEL PENSIERO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
800 g di cavolo rosso,
sale, 1 pizzico di zucchero,
1 rametto di timo limone,
1 manciata di viole del pensiero e primule,
1 cucchiaio di semi di sesamo,
2 cucchiai di aceto di vino rosso,
4 cucchiai di olio di semi.

PREPARAZIONE: dividete in quattro il cavolo, rimuovete la parte dura e tagliate il resto a striscioline. Mescolatelo con un po' di sale e di zucchero e lasciate marinare per 30 minuti.
Versate il cavolo in quattro ciotole, cospargetelo con le foglioline del timo limone, i fiori e i semi di sesamo. Emulsionate l'aceto e l'olio e conditevi l'insalata per poi servirla.

“Fatevi guidare dalla curiosità: variate gli abbinamenti a crudo di verdure e fiori a seconda della stagione”

INVOLTINI PRIMAVERA CRUDI CON VERDURE E FIORI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 400 g di cavolo cappuccio, 1/2 cipolla rossa, 400 g di carote, 4 cucchiai di aceto di riso, 2 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di olio di sesamo,1 cucchiaino di scorza d'arancia non trattata, 300 g di cetriolini agrodolci, 6 fogli di carta di riso, 2 manciate di fiori commestibili (viole del pensiero, fiordalisi, calendule), fettine di ravanello.
PREPARAZIONE: mondate e lavate il cavolo e la cipolla. Affettateli finemente e legateli con 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaino di olio di sesamo e 1 di zucchero. Sbucciate e grattugiate le carote e mescolatele con l'aceto e lo zucchero rimasti, 1 cucchiaino di olio di sesamo e la scorza d'arancia. Lasciate riposare entrambe le insalate per circa un'ora. Tagliate i cetriolini per il lungo, a metà o in quarti e a fettine e condite con il restante olio di sesamo. Dividete a metà i fogli di carta di riso, passateli brevemente in acqua fredda e lasciateli gonfiare su carta assorbente per circa 2 minuti. Distribuite al centro di ogni foglietto i fiori, adagiatevi sopra 1/4 di ogni insalata di verdure e avvolgete. Tagliate la carta di riso in eccesso ai lati e piegate i bordi sotto. Disponete su un piatto i tre tipi di involtini primavera (in totale 12) e guarnite con il ravanello e altri fiori. Servite con una vinaigrette in agrodolce se gradita.

IL VINO PIÙ ADATTO:
una bollicina rosé di Marzemino in purezza, dal delicato ma intenso sentore di rosa. *Rosa del Faè* di Canevel (Veneto), da servire a 8°C di temperatura.

> “Ingannate il prossimo inverno custodendo nel freezer scorte di ghiaccioli en fleur”

GELATO AL MELOGRANO E PRIMULE

INGREDIENTI PER 12 PEZZI: *per il gelato all'arancia*:1 manciata di primule, 300 ml di succo d'arancia, 60 g di zucchero, 4 cucchiai di succo di limone; *per il gelato al melograno*:1/2 manciata di giacinti, 1/2 manciata di viole del pensiero, 60 g di zucchero, 3 cucchiai di sciroppo di melograno,1 cucchiaio di succo di limone; *per il gelato alla menta*:1/2 manciata di giacinti, 1/2 manciata di viole del pensiero, 50 g di zucchero, 4 cucchiai di sciroppo di menta, 2 rametti di menta.
PREPARAZIONE: per il gelato all'arancia, scaldate il succo d'arancia, unite lo zucchero e il succo di limone e mettete da parte. Lasciate raffreddare. Distribuite i fiori in 4 stampi per ghiaccioli e versatevi il liquido. Per il gelato al melograno, portate a ebollizione lo zucchero e 300 ml di acqua, mettete da parte, aggiungete lo sciroppo e il succo di limone e lasciate raffreddare. Distribuite i fiori in altri 4 stampi e versate il liquido. Per il gelato alla menta, portate a ebollizione lo zucchero e 300 ml di acqua, mettete da parte, incorporate lo sciroppo e lasciate raffreddare. Distribuite i fiori in altri 4 stampi e versate il liquido. Trasferite gli stampi in freezer per 2 ore, mescolando delicatamente un paio di volte. Inserite dei bastoncini di legno e lasciateli congelare per almeno 4 ore.

IL VINO PIÙ ADATTO: un Pas Dosé dall'intrigante combine di Syrah, Sangiovese e Chardonnay, che alle note fruttate di pesca e fragolina unisce quelle floreali di glicine e rosa. *Acqua di Venus Cuvée* di Ruffino (Toscana), da servire a 8°C di temperatura.

PERE CON, VANIGLIA E CARAMELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 60 g di zucchero, 4 pere, 1 cucchiaio di succo di limone, 2 cucchiai di burro, 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia; *per guarnire*: fiori edibili.
PREPARAZIONE: riscaldate lo zucchero in un tegame finché non si scioglie e prende un colore leggermente dorato. Foderate una teglia di carta da forno, versatevi il caramello ottenuto, disegnando delle righe sottili, e lasciate solidificare. Tagliate le pere a metà e poi a fette nel senso della lunghezza. Bagnatele con il succo di limone. Scaldate il burro con la vaniglia in un una padella e cuocetevi le pere per 3-4 minuti, girandole di tanto in tanto. Disponetele sui piatti. Rompete le righe di caramello a pezzetti e cosparge sulle pere. Guarnite con i fiori e servite.

MACEDONIA DI FRUTTA E FIORI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 3 manghi maturi ma sodi, 2 pompelmi rosa, 2 pere, 1 grappolo d'uva bianca, 50 g di ciliegie candite, 2 rametti di menta, 1 cestino di fiori, 3 cucchiai di sciroppo di zucchero di canna, 2 cucchiai di acqua di rose.
PREPARAZIONE: tagliate il mango e riducete la polpa a cubetti. Mondate, private di semi e torsolo le pere e tagliatele a dadini piccoli. Sbucciare e affettate con un coltellino affilato i pompelmi crudi su una ciotola, in modo da raccoglierne il succo. Lavate e diraspate l'uva. Sciacquate la menta. Nella ciotola con il succo di pompelmo, versate lo sciroppo di zucchero, l'acqua di rose e 15 cl di acqua. Mescolate. Irrorate la frutta con lo sciroppo. e cospargete di menta. Servite freddo.

TORTA DI RIBES NERO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE: 225 g di farina, 120 g di burro, 1 uovo, 2 cucchiai di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, 500 g di ribes nero fresco o congelato, 2 cucchiai di maizena, 250 g di zucchero, 2 cucchiaini di estratto di vaniglia, 2 cucchiai di sciroppo di mais, 400 g di crema di formaggio.
PREPARAZIONE: in un robot da cucina, lavorate farina, burro, zucchero, sale, uovo e un po' d'acqua ghiacciata. Fate frollare per 30 minuti. Rivestite una tortiera e cuocete a secco a 180°C per 15 minuti. Cuocete il ribes con lo zucchero, l'estratto e un goccio d'acqua. Fuori dal fuoco incorporate maizena e sciroppo di mais. Frullate e amalgamate la crema di formaggio. Versate sulla frolla e infornate a 170°C per 30-40 minuti Riponete coperto in frigo per una notte. Il giorno dopo togliete dal frigo e decorate con fiori assortiti prima di servire.

MANGIATE *la (s)foglia*

Diciamoci la verità: per farla in casa occorre calma, tempo e costanza. Ma il risultato di tanta dedizione è da **laurea in pasticceria.** Magna cum laude!

foto e styling di COSTANZA SIGISMONDI
ricette di FERNANDA SCHENKEL THOMAS

ARAGOSTINE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 15 PEZZI:
500 g di farina, 200 ml di acqua, 20 g di miele, 5 g di sale, 50 g di strutto (in alternativa, burro);
per il ripieno: 150 g di ricotta, 90 g di gocce di cioccolato, 80 g di zucchero a velo;
per spennellare: 1 cucchiaio di latte.

PREPARAZIONE: sulla spianatoia infarinata, lavorate e impastate la farina con l'acqua, il sale e il miele, fino a ottenere un impasto duro e compatto. Lasciate riposare in frigo per circa 30 minuti. Riprendete l'impasto e lavoratelo nuovamente, poi riponetelo in una ciotola capiente, ricoprite con pellicola e riponete in frigo per altre 2 ore. Riprendete l'impasto, stendetelo con il matterello in modo da ottenere un rettangolo di circa 30-35x40-45 cm e dividetelo in 5 strisce. Se avete una sfogliatrice, passate ogni striscia dalla tacca 3-5, poi 5-7, infine 9 e lasciate riposare all'aria. Se siete senza, stendete le sfoglie con il mattarello a 1,5 mm. Arrotolate sul mattarello infarinato, una sfoglia dopo l'altra, facendo molta attenzione. Infine srotolate il tutto, cercando di allargare la pasta, e ungetela con lo strutto o il burro precedentemente sciolto in un pentolino. Avvolgete in una pellicola il panetto e lasciatelo in frigo per 12 ore. Trascorso il tempo, tagliate a fettine di 1,5 cm circa, ungendo nuovamente con lo strutto o il burro rimasto. Prendete ogni fettina con le mani, leggermente unte, e partendo dal centro allargate fino a ottenere una forma a conchiglia. Sistemate le sfoglie sulla teglia rivestita con carta da forno, coprite e riponete in frigo per mezz'ora. Preparate il ripieno, mescolando bene la ricotta con lo zucchero. Riprendete le aragostine, farcite con 1 cucchiaio di ricotta, 1 cucchiaio di gocce di cioccolato e ancora 1 cucchiaio di ricotta. Spennellate con il latte la superficie, distanziatele bene sulla teglia, cuocete in forno preriscaldato ventilato a 180 °C per 20-25 minuti. La superficie dovrà essere dorata. Lasciate raffreddare prima di servire e spolverizzate con zucchero a velo.

Vassoio, Kasanova.
Nella pagina accanto.
Piattino pane, Tognana.

“Il panetto pronto si può anche congelare fino a un mese. Alla vigilia, si toglie e lascia lievitare”

LA SFOGLIATURA

1. Sfogliatura. Attendete le 12 ore di riposo in frigo. Preparate il burro della sfogliatura, mettendolo tra due fogli di carta da forno e chiudendo i bordi a formare un pacchetto. Quindi stendetelo con il mattarello per ottenere un quadrato di circa 20 cm per lato. Riponete in frigo per almeno 30 minuti o in freezer per 15 minuti.
2. Impasto. Riprendete l'impasto che avete lasciato riposare in frigo. Stendetelo a formare un rettangolo di circa 40-45x20-25 cm e spessore di 6 mm. Togliete il burro dalla carta forno e disponetelo leggermente infarinato al centro dell'impasto, ripiegando i lati inferiore e superiore sopra al burro stesso e saldando i bordi. Stendete con il mattarello a formare un rettangolo delle stesse dimensioni iniziali. Piegate nuovamente i lati minori dell'impasto fino a farli toccare verso il centro, formando perciò un quadrato. Infine chiudete il lato superiore del quadrato verso l'inferiore, a disegnare un rettangolo; fate quindi un 1/4 di giro in senso antiorario e stendete nuovamente con il mattarello. Fate riposare per almeno 30 minuti in frigo.
3. Prima piega. Infarinate la spianatoia, riprendete l'impasto e stendetelo nel senso della lunghezza fino a raggiungere lo spessore di 1 cm. Piegate a portafoglio in modo da ottenere un rettangolo, più piccolo ma più spesso. Ruotatelo così da avere il lato corto rivolto verso di voi. Coprite con pellicola e fate riposare in frigo per 20 minuti.
4. Seconda piega. Tirate fuori l'impasto dal frigo e ripetete tutti i passaggi precedenti. Aumentate il riposo in frigo di 30 minuti.
5. Terza piega. Ripetete tutti i passaggi precedenti, ma questa volta aumentate il riposo in frigo di un'ora. Il panetto è pronto per essere steso.

Piattino da dessert, Zara Home.

CROISSANT ALLA FRANCESE

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:
350 g di farina forte (360 W) Manitoba, 150 g di farina debole (160 W), 50 ml di latte fresco, 180 ml di acqua, 65 g di zucchero semolato, 50 g di burro chiarificato, 15 g di lievito di birra, 8 g di sale; *per la sfogliatura*: 250 g di burro chiarificato; *per spennellare*: 1 tuorlo, 1 cucchiaio di latte.
PREPARAZIONE: sciogliete il lievito di birra in 50 ml di acqua e latte tiepido con 15 g di zucchero. Nella planetaria con il gancio a uncino, versate il mix di farine setacciate e lo zucchero restante, fate girare e unite il burro freddo a pezzetti. Versate il lievito e l'acqua restante, infine il sale. Lavorate 5-6 minuti a velocità media. Lasciate lievitare in una ciotola imburrata, coperta di pellicola, per circa 2-3 ore (raddoppio del volume). Riponete in frigo per almeno 12 ore. Procedete alla sfogliatura (vedi box). Stendete il panetto sulla spianatoia infarinata in un rettangolo di 55x22 cm e 3 mm di spessore. Tagliate dei triangoli con una base di 8 cm: arrotolate verso la punta e terminate in modo che rimanga sotto. Disponete su una teglia rivestita con carta da forno, coprite con della pellicola. Potete infornare o mettere in freezer (in questo caso, la sera prima toglieteli). Fate lievitare per circa 3 ore (raddoppio del volume), spennellate con latte e tuorlo sbattuti e cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 5 minuti, poi a 180°C per 10 minuti. Servite tiepidi.

Tessuto floreale tono su tono, C&C Milano.

FUJISAN BREAD

INGREDIENTI PER 2 PEZZI:
400 g di farina forte (360 W) Manitoba, 100 g di farina debole (160 W), 250 ml di acqua, 40 g di latte condensato, 40 g di burro chiarificato, 1 uovo, 75 g di zucchero semolato, 18 g di lievito di birra, 6 g di sale; *preimpasto*: 44 ml di acqua, 10 g di farina 00; *per la sfogliatura*: 250 g di burro chiarificato; *per spennellare*: 1 tuorlo.
PREPARAZIONE: mescolate il preimpasto in un pentolino, senza lasciare grumi, a fuoco basso fino a che il fondo non si scolli. Fate raffreddare. Con la planetaria e il gancio a uncino, lavorate il mix di farine e lo zucchero, unite il preimpasto, l'uovo sbattuto, l'acqua tiepida, il lievito e il latte condensato, infine il sale. Azionate per circa 4 minuti a velocità medio-bassa e fate riposare per almeno 15 minuti. Aggiungete il burro freddo a pezzetti, poco alla volta, e impastate fino a quando sarà morbido e colloso (versatevi poca acqua se necessario). Formate una palla e mettetela in una ciotola imburrata, incidete una X nella parte superiore, coprite con della pellicola e lasciate lievitare per 2 ore (+1/3 del suo volume). Fate riposare in frigo almeno 12 ore. Sfogliate (vedi box). Stendete il panetto sulla spianatoia infarinata in un rettangolo (36x21 cm) dello spessore di 5 mm. Tagliate 4 strisce: capovolgete ognuna verso l'alto. Intrecciatele fra loro 2 a 2 e arrotolatele a formare un cerchio tipo conchiglia. Disponete in 2 teglie rotonde da 20-22 cm imburrate e foderate di carta da forno. Coprite con la pellicola e fate lievitare per 3 ore (raddoppio volume). Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto. Cuocete in forno a 200°C per circa 10 minuti, poi a 170°C per circa mezz'ora. Coprite con un foglio di alluminio per i primi 20 minuti di cottura in forno per evitare che prenda troppo colore. Servite a temperatura ambiente spolverizzando con zucchero a velo. Da provare anche con farciture salate.

Piattino, Tognana; vassoio, Colorificio Re Cecconi; posate, Pinti.

PAN BRIOCHE SFOGLIATA AL PROFUMO DI MIELE E ARANCIA

INGREDIENTI PER 2 PEZZI:
400 g di farina, 70 ml di latte fresco, 30 g di miele, 2 uova (100 g), 1 arancia + 1-2 scorze di arancia, 50 g di burro chiarificato, 8 g di lievito di birra, 55 g di zucchero semolato, 4 g di sale; *per la sfogliatura*: 200 g di burro chiarificato; *per lucidare*: 20 ml di miele tiepido con 1-2 scorze d'arancia.

PREPARAZIONE: sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido. Nel frattempo setacciate la farina con lo zucchero. Nella planetaria con il gancio a uncino, fate girare la farina insieme allo zucchero, le uova sbattute, il miele, l'arancia grattugiata e, lentamente, il lievito sciolto, infine il sale. Lavorate l'impasto per circa 3 minuti a velocità media in modo che risulti molto elastico e lucido. Sistematelo in una ciotola imburrata, coprite con della pellicola e lasciate lievitare per circa un'ora. Fate riposare in frigo per almeno 12 ore. Procedete alla sfogliatura (vedi box). Stendete quindi il panetto sulla spianatoia sempre infarinata in un rettangolo di 50x25 cm e dello spessore di 1,5 cm. Imburrate e foderate di carta da forno 2 teglie rotonde di18-20 cm. Tagliate 4 strisce, sovrapponetele 2 a 2 e premete delicatamente con il mattarello. Arrotolate a forma di chiocciola, mettete a riposare nello stampo, coprite con della pellicola e lasciate lievitare circa 2-3 ore (fino a che raddoppia di volume). Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 50 minuti. Coprite con un foglio di alluminio per i primi 20 minuti per evitare che prenda troppo colore. Lasciate raffreddare sulla griglia il pan brioche e spennellate con il miele e la scorza d'arancia rimanente quando è ancora caldo. Spolverate con zucchero a velo e servite freddo.

STRUDEL SALATO GLUTEN FREE CON PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

INGREDIENTI:
300 g di farina mix gluten-free,
200 g di ricotta,
175 g burro chiarificato, 4 g di sale;
per spennellare: 1 tuorlo, 1 cucchiaio di latte; *per il pesto*: 1 mazzetto di finocchietto selvatico lavato e asciugato, 40g di mandorle, 30 g di noci, 3 alici sott'olio, 30 g di pomodori secchi sott'olio, 100 ml di olio d'oliva, 80 g di pecorino grattugiato.

PREPARAZIONE: per il pesto, frullate il finocchietto selvatico con mandorle, noci, pomodori secchi, alici e metà dell'olio d'oliva. Aggiungete il pecorino grattugiato e il restante olio.
Per lo strudel: nella planetaria con il gancio a uncino, fate girare il mix delle farine setacciate insieme al burro freddo a pezzetti, poco alla volta, poi la ricotta e il sale. Lavorate l'impasto per circa 4 minuti a velocità media per un impasto omogeneo. Coprite con la pellicola e lasciate riposare in frigo per circa un'ora. Per stendere la pasta più facilmente, mettetela fra due fogli di carta da forno e appiattite con il mattarello, girandola più volte, così da ottenere un rettangolo di circa 30x25 cm e 5 mm di spessore. Fate riposare l'impasto steso in frigo per mezz'ora. Riprendete l'impasto e continuate a stenderlo fino a uno spessore di 2 mm. Spennellate con il pesto di finocchietto, arrotolate per almeno 3 giri completi, chiudete le estremità e incidete delicatamente la parte superiore del cilindro senza bucare gli altri strati. Spennellate con tuorlo e latte. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Raffreddate lo strudel su una griglia per altri 5 minuti prima di servirlo.

"Versatile come nessuna, la pasta sfoglia è la custode raffinata di gustosi ripieni dolci e salati"

HISTOIRE *d'eau*

Storia "naturale", ma anche un po' frizzantina, dell'elisir più sensuale e versatile: l'**acqua aromatizzata.** Un fresco infuso di erbe e agrumi superfood dal potere detox, idratante ed energizzante. **Water booster** per lo spirito da sorseggiare come un healthy drink e da osare in modalità aperò. Acqua-fun!

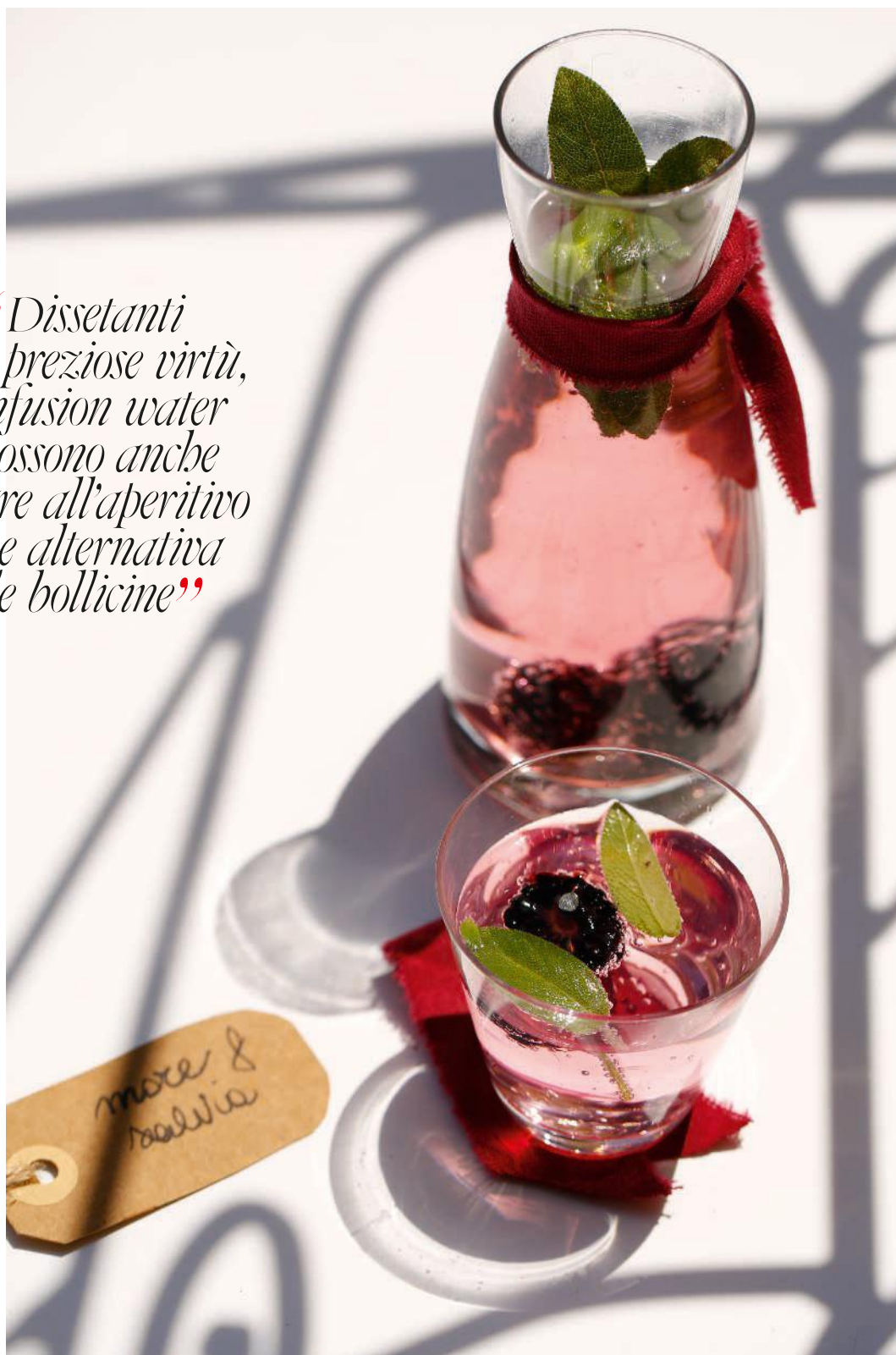
food & styling di EMANUELA TEDIOSI foto di VIOLA CAJO DE CRISTOFORIS

AL CETRIOLO, LIME E ZENZERO

INGREDIENTI: 1 cetriolo, 2 lime, 1 pezzettino di zenzero fresco, qualche rametto di timo fresco, 1 lt di acqua minerale.
PREPARAZIONE: lavate il cetriolo e ricavate con un pelapatate delle fettine sottili nel senso della lunghezza. Pulite anche i lime e tagliateli a fette dello spessore di 2 mm. Riunite gli ingredienti preparati in una caraffa insieme allo zenzero affettato sottile e al timo fresco ben lavato. Versate l'acqua minerale, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e riponete in frigorifero per 12 ore.

CON LIMONE, MIRTILLI E MENTA

INGREDIENTI: 350 g di mirtilli freschi, 1 limone non trattato, 10 foglie di menta fresca, 1 lt di acqua minerale naturale.
PREPARAZIONE: lavate il limone e tagliatelo a fette. Sciacquate delicatamente le foglie di menta, schiacciate leggermente i mirtilli con una forchetta e riunite gli ingredienti in una caraffa, versandovi l'acqua minerale. Chiudete ermeticamente e lasciate macerare 12 ore in frigorifero. Al momento di servire filtrate l'acqua aromatizzata con un colino.

"Dissetanti e con preziose virtù, le infusion water si possono anche gustare all'aperitivo come alternativa alle bollicine"

ALLE MORE E SALVIA

INGREDIENTI: una dozzina di more, 2 rametti di salvia fresca, 1 lt di acqua minerale frizzante.

PREPARAZIONE: lavate delicatamente le more e disponetele sul fondo di una caraffa di vetro. Aggiungete le foglie di salvia ben lavate e l'acqua minerale frizzante. Refrigerate per 12 ore prima di servire.

CON LAMPONI E ARANCE

INGREDIENTI: 100 g di lamponi freschi, 2 arance, menta fresca, 1 lt di acqua minerale, qualche cubetto di ghiaccio.

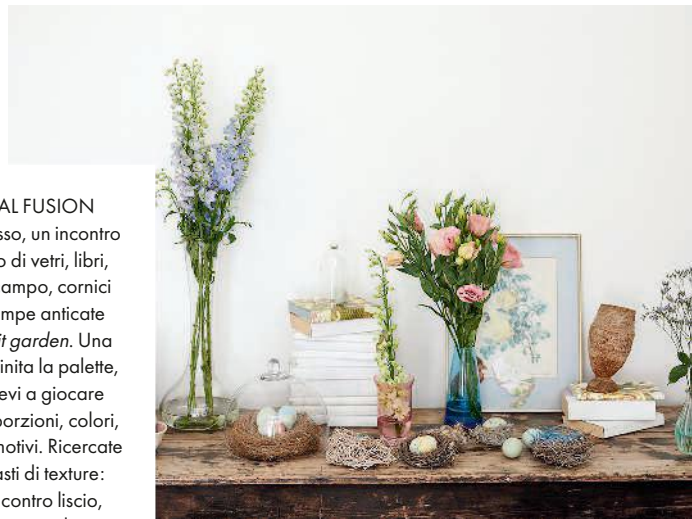
PREPARAZIONE: tagliate un'arancia in due parti e ricavate da una sola metà delle fettine sottili. Spremete il succo della metà rimasta e di quella intera e passatelo al colino. Lavate i lamponi e disponeteli sul fondo di una caraffa. Versatevi il succo d'arancia filtrato, i cubetti di ghiaccio, qualche foglie di menta ben lavata e l'acqua minerale. Riponete in frigo per 12 ore.

MUSICA *house*

Date ritmo al vostro party di **primavera**. Leitmotiv d'invito pasquale, sound nostalgico&handmade e qualche nota country effetto surround...*turn on!*

a cura di MANDY ALLEN - styling di SHELLEY STREET/ BUREAUX
foto di WARREN HEATH/ BUREAUX

RUSTIC CHIC
Una tavola baciata dal sole e disseminata ad arte da bouquet di fiori, che sbocciano su tessuti e in vasi trasparenti colorati. Tra posate dorate e stoviglie vintage, mentre cestini intrecciati covano uova decorate a mano.

SWEET DREAMS
Fotocopie a colori dei tessuti floreali preferiti diventano origami a tema pasquale da appendere in camera o in sala, in pendant con i cuscini. Per le uova, scegliete il vostro stile: *marbré*, a spruzzo, con perline o glitter per l'effetto "polvere di stelle".

FLORAL FUSION
All'ingresso, un incontro eclettico di vetri, libri, fiori di campo, cornici con stampe anticate ed *ésprit garden*. Una volta definita la palette, divertitevi a giocare con proporzioni, colori, forme e motivi. Ricercate i contrasti di texture: ruvido contro liscio, vetro accanto a legno, artigianale su industriale o viceversa.

La Pasqua ha un significato diverso per ciascuno di noi, ma i temi impliciti della rinascita e della fertilità, di cicli naturali che si rinnovano continuamente, rappresentano un motivo di celebrazione per tutti. Per non parlare dei dolci e del cioccolato!

Questa festa, poi, è l'occasione per liberare la creatività: i lavoretti di artigianato, le tavole imbandite per un brunch, il rinnovo degli spazi interni. Tutto ciò che riflette il tema di un cambio di stagione diventa occasione di pura gioia.

Abbiamo imparato a godere di ciò che abbiamo, omaggiare il passato, preferire i piccoli gesti pregni di significato al grande artificio. Nell'ambiente domestico, tutto questo si declina nella volontà di migliorare ciò che si ha, dargli nuova forma, trovare la perfezione nell'imperfetto, con un mood eclettico che esalta uno stile personale, colorito e gioioso.

"Perlustrate i mercatini delle pulci e i negozi di seconda mano per creare la vostra originale collezione mix&match"

L'ISTINTO DEL NIDO
Per un tocco naturale, usate muschio, rametti di betulla o salice. Aggiungete una delicata sfumatura, intrecciando un filo di spago colorato nella struttura del nido o un rametto fiorito.

"Per creare il perfetto scenario Insta-ready occorre la giusta combinazione di forme, texture, nuance di colori e narrazione naïf"

Stampe floreali, tazze da tè e piattini, caraffa del latte, cestini, lenzuola di lino francese, portauova, piatti floreali d'epoca, tutto second-hand e vintage.

PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI PER 8 PERSONE: 125 g di burro, 2 uova, 240 g di farina a lievitazione istantanea setacciata, 1⁄2 cucchiaino di estratto di vaniglia, 80 g di zucchero semolato, 85 ml di latte; *per la glassa*: 140 g di burro, 280 g di zucchero, 2 cucchiai di latte.
PREPARAZIONE: portate il burro a temperatura ambiente e amalgamatelo con la vaniglia. Incorporate lo zucchero e continuate a mescolare energicamente fino a quando il composto risulterà leggero e spumoso. Aggiungete una alla volta le uova e amalgamate. Unite metà della farina e metà del latte e continuate a lavorare. Versate il resto di latte e farina e mescolate. Trasferite il composto in uno stampo rotondo con il bordo removibile (20x7cm) e infornate a 180°C per 20 minuti circa. Per la glassa, sbattete il burro con metà dello zucchero e mezzo cucchiaio di latte. Aggiungete poi il restante zucchero e 1 cucchiaio di latte. Se la glassa risulta troppo densa, versate un altro cucchiaio di latte. Completate con una goccia di colorante per alimenti di tonalità pastello e mescolate fino a quando non sarà ben amalgamato con la glassa.
IL CONSIGLIO SMART: per ricreare la torta nella foto, preparate 3 torte e sovrapponetele, decorando con la glassa e un nido di ovetti.

UNDER o over?

Per quelli ancora bambini o for adults only ecco una egg-parade per ogni età. Da raffinati *cru di cioccolato* fondente per palati più âgé a buffi choco-coniglietti. A ogni età la sua sorpresa

di ANITA SCIACCA

Per gli (eterni) bambini

1. Con sorpresa il pulcino decorato di cioccolato bianco, Rinaldini (35 euro). **2.** Pulsanti le uova di cioccolato al latte e fondente con pulcini, La Maison du Chocolat (36 euro cad.). **3.** Iper colorata la barretta di cioccolato al latte ricoperta di zuccherini, Cocoba (12 euro). **4.** Decorato a mano l'uovo di cioccolato al latte con bottoni di cioccolato bianco applicati, Bettys (17 euro). **5.** A tutto tondo il coniglietto di cioccolato fondente, Pasqualina (70 euro). **6.** Extra spessore l'uovo bianco con all'interno praline miste, Hotel Chocolat (37 euro). **7.** Per gli architetti di domani, l'uovo di cioccolato al latte spazzolato decorato con mattoncini di cioccolato colorato, Enrico Rizzi (60 euro). **8.** Per tutti i gusti la scatola con 6 uova di cioccolato fondente, al latte e bianco, Charlotte Dusart (18 euro). **9.** Da nascondere il coniglietto di cioccolato perfetto per la caccia al tesoro Kinder Ferrero (2,99 euro). **10.** In edizione limitata il coniglio di cioccolato al latte appoggiato su una scatola di praline miste, Pierre Marcolini (139 euro).

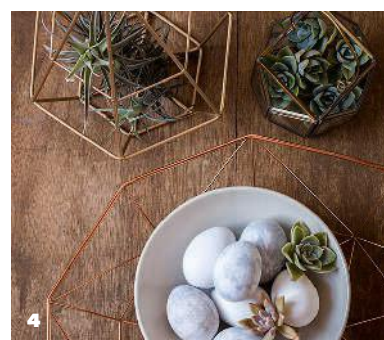
Per chi si sente **grande**

1. Maxi logo sull'uovo al latte decorato con motivo canneté, Armani/Dolci by Guido Gobino (67 euro). **2.** Metà e metà l'uovo pistacchio e gianduia con granella, Bodrato (35 euro). **3.** Floreale la confezione decorata di praline al latte e fondenti, Charbonnel et Walker (45 euro). **4.** Come un gioiello l'uovo al cioccolato fondente decorato a mano da Stefanella Bergiotti per Pfatisch (da 15 a 200 euro). **5.** Fruttato l'uovo fondente extra 70% con lamponi, fragole e ciliegie, Amedei (47 euro). **6.** Artigianale l'uovo fantasia di noci realizzato con cioccolato fondente, Noberasco (35 euro). **7.** Diverse consistenze per l'uovo Chocoviar al pistacchio con granella e toffee salato, Venchi (39 euro). **8.** Alta pasticceria l'uovo metà fondente e metà latte con al centro cioccolato bianco, base di wafer e frutta secca caramellata, Gianluca Fusto. **9.** Romantico l'uovo gianduia chiuso da un fiocco e ripieno di ovetti, Neuhaus (56 euro). **10.** Classico l'uovo di cioccolato fondente con logo, Pasticceria Clivati. **11.** Soft il dolce lievitato PandUovo firmato Andrea Tortora, AT Pâtissier (40 euro).

The place TO BE

1

A ognuno il suo. Romantico tutti cuori, bucolico ai fiori di campo, giocoso *funny-bunny*, La tavola, anche a Pasqua, è sempre il **posto giusto**

a cura di ANITA SCIACCA - foto di MARTINA SCHINDLER
STOCKFOOD FEATURE BY GREAT STOCK!

1. Il rustico del legno ingentilito da ceramiche candide, posate effetto bronzo e piantine segnaposto. **2.** Il centrotavola-terrario. **3-4.** I portauovo come vasetti diventano, da segnaposto, cadeau per gli ospiti. **5.** Il coniglio è il tema della mise en place: dalle alzate ai décor, ai tovaglioli piegati a mo' di orecchie (su *Amazon.it*). **6.** Anche il dolce riprende il tema e i colori della tavola, con il top di ovetti di cioccolata di varie dimensioni e servito su una spiritosa alzata de *La Porcellana Bianca*. **7.** Le uova sode, se colorate con tinte naturali, sono le perfette decorazioni commestibili. Il tagliere con l'effige del "protagonista" si trasforma in vassoio o piatto di servizio (su *casashop.com)*.

1. La candele aiutano sempre a creare la giusta atmosfera: mettendole nei vasetti di vetro si evita di sporcare con la cera la tovaglia e che si spengano a un soffio d'aria. **2.** Riutilizzabili per una tavola *green,* non solo nello stile, le posate di bambù come quelle di *Bambaw.* **3.** Con i petali dei giacinti si creano segnaposti floreali in pendant con le decorazioni dei piatti a rilievo (per ispirarsi, Tognana, *tognana.com).* **4.** Effetto nido, il runner di piume, uova di quaglia e fili d'erba.

5. A ogni invitato il suo mazzetto di fiori di campo e il tag segnaposto: un'idea semplice ma scenografica. **6-7.** Il tovagliolo piegato in modo da ottenere una tasca funge da portapane individuale (al posto del classico piattino) oppure da portaposate. Come tessuto, niente di meglio del lino per evocare freschezza e naturalità

(per combinazioni di trame e palette di colori, vedi le biancherie per la tavola artigianali di Once Milano, *oncemilano.com).* **8.** Una casetta per uccelli homemade può essere il giochino fai-da-te per grandi e bambini da realizzare magari con materiali di recupero, come pezzi di cassette di legno della frutta o bastoncini dei gelati. Perfetta come nascondiglio per la tradizionale caccia alle uova, da organizzare in casa, in giardino o nel parco più vicino.

HARD...

Due **social girl** sempre con le mani in pasta, che sfornano delizie, **libri di ricette** e preziosi consigli. E una passione comune: quella per la focaccia, anche in versione gluten free

di DÉSIRÉE PAOLA CAPOZZO

RAVIOLI CON SALSA DI DATTERINI GIALLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: *per la pasta fresca*: 350 g di Mix B Schär, 4 uova, 2 cucchiaini di olio evo, 80 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di sale; *per il ripieno*: 250 g di ricotta fresca, 500 g di spinaci, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di pangrattato Schär, sale, pepe, 1 uovo, salsa di datterini gialli, 10 noci, foglie di menta.

PREPARAZIONE: amalgamate tutti gli ingredienti per la pasta fresca in una ciotola. Quando l'impasto inizierà a legarsi, rovesciatelo sul piano di lavoro e lavorate vigorosamente fino a ottenere una sfera. Coprite con la pellicola alimentare e lasciate riposare per 15 minuti in frigo. Preparate il ripieno con spinaci cotti e ben strizzati, ricotta, uovo, pangrattato, sale e pepe. Stendete la pasta con un mattarello, formate un rettangolo con il lato più lungo disposto parallelamente di fronte a voi. Distribuite le noci di ripieno una accanto all'altra nella parte più bassa, a circa 2 cm dal bordo. Spennellate con acqua intorno al ripieno, ripiegate la pasta sul ripieno, premete per sigillare. Ricavate i ravioli con l'aiuto di un tagliapasta. Cuocete in abbondante acqua bollente e salata, scolate e condite con salsa di datterini gialli, noci tritate e qualche fogliolina di menta.

Valentina Leporati condivide on line la sua vita da celiaca felice e gourmet. Ha appena pubblicato il ricettario *Cucina gluten free* (Vallardi).

Julia Morat sui social è @passionecooking e in libreria ha già due titoli in scaffale: *Passione Cooking* e *Global Cooking* (Raetia).

FIORI DI ZUCCA GRATINATI E RIPIENI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE: 12 fiori di zucca, 50 g di salamino piccante, 4 cucchiai di olive taggiasche, 220 g di ricotta, 200 g di panna acida, sale q.b., pepe q.b., 2 fette di pane in cassetta, 2 cucchiai di olio evo.
PREPARAZIONE: pulite delicatamente i fiori di zucca, lasciando attaccate le zucchine. Apriteli leggermente e togliete il pistillo. Tagliate a cubetti piccoli il salamino e mettetelo in una ciotola, dove aggiungerete le olive taggiasche sgocciolate e tritate. Quindi unite ricotta e panna acida. Condite con un pizzico di sale e pepe. Mescolate bene il tutto con un cucchiaio. Riprendete i fiori di zucca, apriteli leggermente e farciteli con la crema di ricotta e olive. Potete farlo con la tasca da pasticciere o anche semplicemente con un cucchiaino. Riempiteli più o meno per tre quarti, quindi girate leggermente la punta del fiore come per chiuderlo e adagiatelo, sempre con la zucchina attaccata, in una pirofila foderata di carta da forno. Sbriciolate le fette di pane con le mani, mescolatele con 1-2 cucchiai di olio extravergine di oliva e distribuite sui fiori di zucca. Infornate a 190°C per 20 minuti. Sfornate e servite caldi o tiepidi.

SARA ARGIOLAS / VALENTINA LEPORATI / JULIA MORAT

...o soft?

UNA VITA *gluten free*

Trovare pane, pasta e dolci senza glutine buoni e gustosi, a volte, è un terno al lotto. Così, al motto di "chi fa da sé fa per tre", Valentina Leporati nel 2017 ha aperto *Valentina Gluten Free*, un panificio pasticceria artigianale situato nel centro di Sarzana, in Liguria.
«Ho sempre amato il cibo ma non potevo essere la buona forchetta che avrei desiderato, a causa della celiachia diagnosticatami a soli 17 mesi».

Ma la passione fa superare i propri limiti...
«Da piccola vivevo molto male questa esclusione dalla cucina, dai buffet delle feste. Crescendo, ho deciso che avrei lavorato nel settore alimentare. Così fino ai 29 anni ho lavorato in una pizzeria dove potevo servire e cucinare, ma mai assaggiare... Parallelamente, a casa, cercavo di riprodurre i piatti in versione senza glutine. Era diventata una sfida».

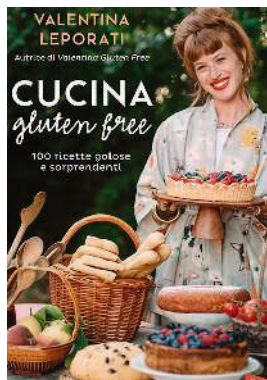
E l'hai vinta...
«Era il 25 novembre 2017 quando ho aperto la mia attività e, in contemporanea, ho iniziato a parlare di celiachia sul web, realizzando il mio sogno di creare un'isola felice gluten free reale e virtuale. Volevo condividere e rendermi utile, oltre che con la cucina, anche con il sostegno emotivo: è diventata un po' la mia missione».

Il piatto "vietato" che ti è mancato di più?
«Sono nata in Liguria e, dalle mie parti, si nasce con un triangolo di focaccia in mano. Ma quella che preparo ora senza glutine è sublime».

La tua madeleine a tavola?
«La crêpe detta "patacchia" che mi preparava mia zia con farine senza glutine, che all'epoca erano davvero borotalco, ma farcite con nutella o banane erano la mia merenda golosa».

Ingrediente preferito?
«La farina di lenticchie: altamente proteica, agevola le ricette a lunga lievitazione».

Un piatto che ti fa subito primavera?
«Le crostate con la frutta o le torte con i fiori».

Progetti futuri?
«Girare l'Italia con le ricette del mio libro, anche per conoscere dal vivo chi mi segue, finalmente!».

TORTA DI PANE E PESCHE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
300 g di pane secco (senza glutine), 200 ml di succo di pesca, 300 ml di latte di mandorle, 3 pesche (circa 300 g), 150 g di zucchero bianco, 2 uova, 1 cucchiaio di fecola di patate, 100 g di mandorle tritate; *per la decorazione*: 1 pesca, mandorle a fettine sottili.

PREPARAZIONE: tritate il pane secco in un mixer oppure spezzatelo con le mani. Trasferitelo in una ciotola e lasciatelo ammorbidire con il succo di pesca e il latte di mandorle. Tagliate le pesche a cubetti piccoli, aggiungeteli al pane e mescolate per qualche secondo. Unite lo zucchero, la fecola, le uova e le mandorle tritate. Amalgamate con cura tutti gli ingredienti, quindi versate l'impasto in una tortiera di 22 cm di diametro dai bordi alti. Infornate a 180°C per 30 minuti. Lasciate raffreddare e decorate con le fette di pesca e le mandorle prima di servire.

"Anche la più semplice delle ricette è un capolavoro se si usano le farine giuste e una lenta lievitazione"

PARIS-BREST CON CREMA AI LAMPONI E CIOCCOLATO

INGREDIENTI: *per la pasta choux:* seguite la ricetta di pag. 57 del libro *Global Cooking* (*Raetia*); *per la crema al mascarpone*: 250 g di lamponi, 80 g di zucchero, 2 g di colla di pesce, 250 g di mascarpone, 200 ml di panna fresca liquida; *per la ganache*: 125 g di cioccolato fondente, 100 ml panna fresca liquida; *per decorare*: 40 lamponi circa, rametti di rosmarino, pistacchi tritati.

PREPARAZIONE: realizzate un anello di bignè di pasta choux di circa 18 cm di diametro e tenetelo da parte. Per la crema: mettete 250 g di lamponi in un pentolino con lo zucchero e cuocete fino a ottenere la consistenza di una marmellata. Lavorate il mascarpone con le fruste, unite il composto di lamponi, aggiungete la colla di pesce dopo averla fatta sciogliere seguendo le istruzioni classiche e lavorate il composto con le fruste. Poi incorporate la panna montata.
Per la ganache: spezzettate il cioccolato fondente e mettetelo in una ciotola. Scaldate la panna fino a quando accenna a bollire e versatela sul cioccolato. Mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto e avrete ottenuto un composto omogeneo. Componete il Paris-Best: tagliate in senso orizzontale l'anello di pasta choux, farcite ogni bignè con un cucchiaino di ganache sul fondo, poi un primo ciuffo di crema. Quindi adagiate al centro un lampone e terminate con un secondo ciuffo di crema; mettete un lampone tra un bignè e l'altro, in modo che si veda dall'esterno. Coprite con l'altra metà del Paris-Brest. Decorate la superficie con la ganache restante, i lamponi e rametti di rosmarino e pistacchi tritati. Lasciate in frigo per un paio di ore prima di servire.

SARA ARGIOLAS / VALENTINA LEPORATI / JULIA MORAT

BURRO, FARINA *e fantasia*

Sono i tre ingredienti che non mancano mai nella cucina di Julia Morat, altoatesina doc, anzi «italiana di madrelingua tedesca», come si definisce lei stessa. Le sue figlie Linda e Mara, davanti a un piatto nuovo, le chiedono sempre se ha seguito una ricetta o è un esperimento. Perché Julia in cucina ama (re)inventare: «È più forte di me, devo sempre aggiungere di qua, togliere di là e, alla fine, sconvolgo completamente il piatto. Ogni tanto capita che qualcosa non riesca secondo le mie aspettative, ma va bene, almeno ho provato».

Quando è nata la passione per la cucina?
«Da bambina, osservando nonna e mamma intente a preparare ogni delizia per noi. Oggi mi rivedo nei loro gesti mentre cucino».

E il blog?
«Ho sempre cercato spunti in rete, ma nel 2015 ho deciso che era ora di creare uno spazio tutto mio. Ci lavoravo nel tempo libero, anche la sera, dopo aver messo le bambine a letto. Mi divertiva! Poi sono approdata anche sui social, ho fatto corsi di fotografia e, una cosa tira l'altra, sono arrivati i due libri...e ora sto lavorando al terzo».

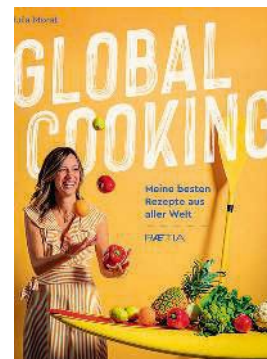
Come definiresti la tua cucina?
«Stagionale, varia e innovativa, mai noiosa: cerco sempre ricette nuove e alternative».

Il piatto preferito?
«I lievitati: alla focaccia non resisto».

La tua madeleine a tavola?
«*Grießknoedel mit Zimt*, gnocchi di semolino fritti cosparsi di zucchero e cacao. Un piatto dolce che però in Alto Adige mangiamo a pranzo o a cena o quando ci va».

Ingrediente preferito?
«Il burro. E mai la margarina!».

Un piatto che ti fa subito primavera?
«Gli asparagi con prosciutto, salsa bolzanina con uova sode, olio e prezzemolo ed erba cipollina».

Cosa non deve mancare mai per te?
«L'ironia, che è come una spezia, dà un tocco in più ai piatti, e alla vita».

DE BOTANICA *poetica*

Nel regno agreste della chef **Antonia Klugmann**, che alle stelle di città preferisce la lingua antica delle piante. Scegliendo di vivere ai confini, per essere ancora più vicina al centro del mondo

di ALESSANDRA PON - foto di MONICA VINELLA

Anche le interviste, come il pane, più lievitano meglio è, per cui accetto ben volentieri di aspettare «perché l'impasto mi è andato per le lunghe e sono incastrata», sapendo già che Antonia Klugmann, chef blasonata – più che di stelle e reverenze ufficiali – ama parlare di sorprese nei boschi, piogge benedette e della divinità delle piccole cose.
Si è scelta un regno di confine, qui a Dolegna del Collio, anzi, di molti confini: geografici – su quella che era una volta la frontiera con l'impero au-

Dall'alto. La brigata di Antonia impegnata nella raccolta. Fiori eduli nel suo orto-giardino. Nella pagina accanto. Panorama sulle colline intorno al ristorante, L'Argine a Vencò, una stella Michelin. Sopra. L'esterno.

stro-ungarico e ora la Slovenia; naturali – tra campagna e città, bosco e riviera; fin emotivi – spirito domestico e selvatico, contemplazione e realizzazione.

“Passeggiare nei boschi, osservare... È un momento irrinunciabile per la mia creatività”

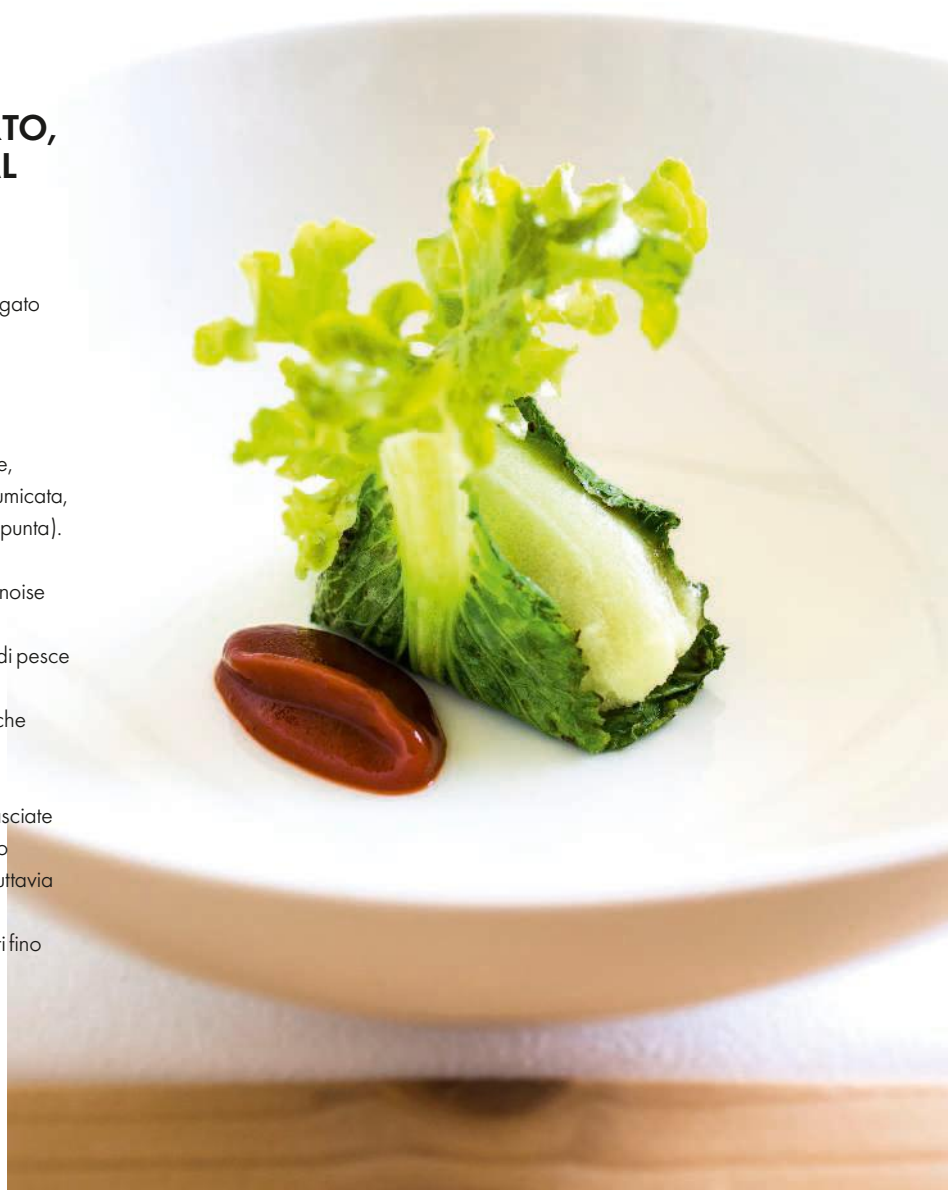
È vero che si alza all'alba per passeggiare nei boschi?

«No…(ride). Ma è vero che sono molto metodica e ho una routine precisa, a seconda delle stagioni: d'inverno e fino a marzo mi piace uscire tra le 9 e le 9 e mezza del mattino o al tramonto precoce delle 5. perché ci sono delle luci pazzesche; l'estate e l'autunno hanno orari diversi. È un momento irrinunciabile per la mia creatività».

Va alla ricerca o lascia fluire?

«Osservo, soprattutto. E per farlo occorre costanza, una tantum è inutile, perché i micro cambiamenti li cogli solo con la lentezza e il confronto con le stagioni passate. Uso la fotografia, una mia grande passione, e anche la tecnologia – ci sono delle app botaniche fantastiche: scatto, clicco e ripercor-

SORBETTO DI CETRIOLO E SAMBUCO, INSALATE DELL'ORTO, PUREA DI PEPERONE E OLIO AL GINEPRO

INGREDIENTI:
per il sorbetto: 500 g di polpa di cetriolo, 160 g di centrifugato di semi di cetriolo, 250 g di sciroppo di fiori di sambuco, 45 g di succo di limone fresco, 3 fogli di colla di pesce;
per l'olio al ginepro: 500 g di olio extravergine di oliva, 45g di bacche di ginepro;
per la coulis di peperoni: 7 peperoni grandi, 100 g di miele, 4 cucchiai di aceto di vino rosso, 2 cucchiai di paprika affumicata, 1 cucchiaio di salsa di soia, sale, peperoncino fresco (una punta).
PREPARAZIONE:
per il sorbetto di cetriolo, tagliate la polpa di cetriolo a brunoise e unite tutti gli ingredienti tranne la colla di pesce. Lasciate macerare per almeno un'ora, frullate, incorporate la colla di pesce ammollata e congelate.
Per l'olio al ginepro, unite l'olio extravergine di oliva e bacche di ginepro e fate cuocere a 54°C per 4-5 ore.
Per la glassa di peperone, cuocete a 200°C i peperoni, 10 minuti per ogni lato, aggiungendo un pizzico di sale. Lasciate raffreddare in un sacchetto di plastica ben chiuso. Quando saranno tiepidi, spelateli ed eliminate i semi: conservano tuttavia il liquido di cottura. Lasciate ridurre della metà l'acqua di cottura sul fuoco e poi aggiungete tutti gli altri ingredienti fino a glassatura. Servite insieme al sorbetto.

Da sinistra. Elisa e Miriana dell'azienda agricola Manig, che produce i formaggi per Antonia, e i loro vitelli nella stalla. Nella pagina accanto, dall'alto. La mise en place del ristorante. Antonia al taglio dei formaggi. Infuso di petali di calendula, zafferano e camomilla.

SPAGHETTO FRAGOLA E AGLIO ORSINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
250 g di spaghetti grossi, 1 kg di fragole mature, 500 g di pomodoro da salsa, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 8 foglie tenere di aglio orsino (oppure 8 fiori di aglio o una manciata di semi di aglio orsino freschi), olio extravergine di oliva q.b.
PREPARAZIONE:
cuocete in un estrattore di succhi a caldo metà delle fragole, fino a ottenere un brodo trasparente. Fate una salsa di pomodoro e fragole con la frutta rimanente: in una casseruola rosolate l'aglio con un po' d'olio. Appena l'olio sarà caldo, aggiungete i pomodori e le fragole tagliati grossolanamente, quindi la cipolla a julienne.Quando la frutta e i pomodori avranno perso buona parte dell'acqua e risulteranno cotti, utilizzate il passaverdura. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e saltatela in padella con il brodo di fragola. Mantecate con olio extravergine. Servite la pasta con un cucchiaio di salsa calda e qualche foglia di aglio orsino.

CERVO AFFUMICATO ALLA LAVANDA, BRUSCANDOLI E FARINELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
400 g di controfiletto di cervo (pulito da guaine connettive e possibilmente intero o al massimo in due pezzi), 100 g di zucchero di canna, 100 g di sale marino fino, 10 g di fiori di lavanda, 100 g di funghi shitake, 100 g di funghi cardoncelli, 100 g di funghi finferli, 100 g di funghi porcini, 100 g di trombette della morte, 4 lt di acqua, 15 g di miele, 10 g di glucosio in polvere, 12 ciuffetti di bruscandoli, 20 ciuffetti di farinello.
PREPARAZIONE: mescolate sale, zucchero, fiori e qualche grano di pepe e cospargete del mix la carne, avendo cura di coprire anche la superficie inferiore. Fate marinare in frigo, in un sacchetto sottovuoto, per circa 3-4 ore (perdita di 1/4 dei liquidi). Tirate fuori la carne dal sacchetto e sciacquatela per eliminare i liquidi e i residui di marinatura. Tamponate e riponete in frigo un giorno, su una griglia sopra a una placca, in modo che si asciughi. Preparate un infuso con tutti i funghi, poi riducete a 1/6 del liquido iniziale. Unite il miele e riducete ancora. Scottate il cervo in padella, tagliate a metà condendo con la glassa riscaldata, semi di papavero, bruscandoli e farinello sbollentato.

ro la storia della pianta, leggo il paesaggio. Mi aiuta a non essere passiva, a non dire solo "è bello, è brutto", ma a dare un senso a ciò che vedo, a quello che accade intorno a me».

È sempre lei a occuparsi dell'orto e del giardino?

«Vorrei rispondere con il titolo di una scrittrice che ho amato molto, *L'orto di un perdigiorno* di Pia Pera. Il mio non è quello modaiolo e perfettino uso ristorante, da mettere in cornice o farci uno shooting, un concetto di coltivazione che non ha nulla di ecologico e prescinde dalla vera osservazione in natura. Le passeggiate nel bosco mi raccontano che stagione è stata, se ha piovuto, quali erbe sono sopravvissute e quali hanno reagito meglio, e tutto questo sapere è l'humus della mia idea di giardino selvatico, il più sostenibile possibile, perché integra il selvatico al domestico e l'osservazione di ciò che è spontaneo con la cura di ciò che è piantato: nelle mie vasche le perenni si lasciano allargare e inselvatichire insieme alle selvatiche, che si autoseminano e colonizzano. Un disordine apparente ma non casuale e, in realtà, l'unico "ecosistema" futuribile, davvero moderno: una pianta che si inselvatichisce, infatti, avrà bisogno di meno acqua e sarà quindi più resistente e vitale».

Perché ha scelto proprio questo posto, segnato dai confini della storia e del paesaggio?

«Sono nata a Trieste, una città che per sei secoli

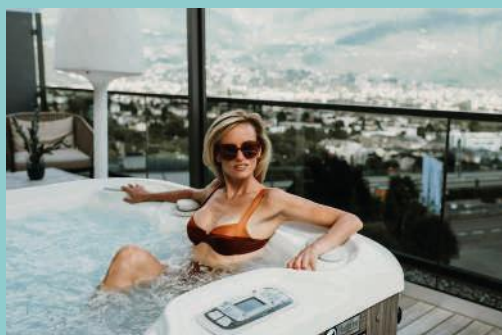
Sopra, da sinistra e in senso orario. Una delle finestre dell'Argine a Vencò, incorniciata da erbe selvatiche e una casetta degli uccelli. Antonia in sala: il locale fa solo 22 coperti, rapidamente prenotati da una clientela affezionata. Ospiti nel giardino del ristorante, che è anche B&b di charme (*largineavenco.it*).

SEMIFREDDO E GELATINA DI MELONE ED ERBE

INGREDIENTI: *per la meringa*: 500 g di zucchero, 150 g di succo di limone, 250 g di albumi, 40 g di zucchero, scorza di 1 limone; *per il parfait al melone*: 500 g di purea di melone, 600 g di panna semimontata, 600 g di meringa al limone, 20 g di colla di pesce; *per la gelatina al melone*: 250 g di liquido di melone ottenuto da centrifuga 2 e 1⁄4 di fogli di colla di pesce, 100 gr di melone a brunoise marinato in un liquore alle erbe tipo chartreuse.
PREPARAZIONE: per la meringa, fate sciogliere lo zucchero e il succo di limone, ottenendo uno sciroppo. Montate gli albumi con i restanti 40 g di zucchero e la scorza di limone. Quando lo sciroppo sarà arrivato a 121°C, continuando a montare al massimo della velocità, incorporate gli albumi. Per il parfait: unite tutti gli ingredienti (panna montata, meringa, purea di melone legata a caldo con la colla di pesce). Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto e trasferite il composto in stampini (oppure in una teglia per poi tagliarlo a fettine o a cubi). Per la gelatina, alla centrifuga di melone aggiungete la colla di pesce e nappate i semifreddi. Terminate il piatto cospargendo di zucchero di canna, qualche fogliolina di ruta e cubetti di melone marinato.

non è stata italiana, un porto di mare e di impero, e il mio Dna ha il corredo del suo melting pot: nonna ferrarese che impastava le tagliatelle, nonno di Molfetta che mi portava al mercato del pesce e mi faceva mangiare le alici crude col limone, un bisnonno commerciante fuggito da Leopoli per i pogrom e arrivato in Italia via Svizzera, una bisnonna che mandò tutte le figlie fuori casa a studiare all'università – in famiglia si parlavano 5 lingue e si vivevano ancora più culture. Come la cucina triestina, un'incredibile stratificazione perlopiù sconosciuta di sapori slavi, turchi, mediterranei… Questo posto sull'argine –nato mulino, poi ostaggio di guerra come armeria e lasciato infine a se stesso – era perfetto per me. I territori di confine sono terre di apertura, luoghi poetici e sospesi fatti per essere attraversati e incontrarsi».
Profondamenti liberi, come il suo giardino.

A sinistra. Antonia alla selezione di fiori ed erbe. Oltre all'orto-giardino, dove convivono perenni domestiche e selvatiche, i suoi terreni di raccolta e meditazione preferiti sono i boschi lungo il fiume.

Il **La Maiena Meran Resort** si trova a Marlengo, presso Merano, in Alto Adige, dove si possono trascorrere soggiorni in perfetto equilibrio tra natura e vita mondana, dividendosi tra escursioni in malga e shopping nella vivace e graziosa città di Merano. Marlengo, ideale "balcone" situata su un'altura idilliaca, con Merano ai piedi, è circondata da un panorama montuoso spettacolare che insieme a vegetazione più marcatamente alpina include anche esotiche palme, perfettamente inserite nel contesto montano. Condotto dalla famiglia Waldner, il La Maiena Meran Resort è un resort per gli amanti del movimento e, al tempo stesso, un hotel all'insegna del benessere e dei piaceri culinari, inserito nell'esclusivo e ristretto elenco dei Belvita Leading Wellness Hotels Alto Adige. Presso la "Sensa Spa" troverete tutto quanto si possa desiderare in termini di fitness e relax: due piscine, di cui una interna e l'altra outdoor infinity (26 m/32°c), area saune e la più ampia piscina per nudisti dell'Alto Adige. Imperdibile la vista panoramica che si gode dalla "Sky Terrace" adults only del Meran Lodge, da apprezzare sorseggiando un delizioso cocktail immersi in una delle Jacuzzi a disposizione degli ospiti. La cucina, include piatti della tradizione alpina e mediterranea con influenze orientali, nella quale i più pregiati prodotti del territorio vengono valorizzati con un tocco esotico e grande attenzione alla sostenibilità.

Offerta valida fino all'8/1/2023

Comprende:

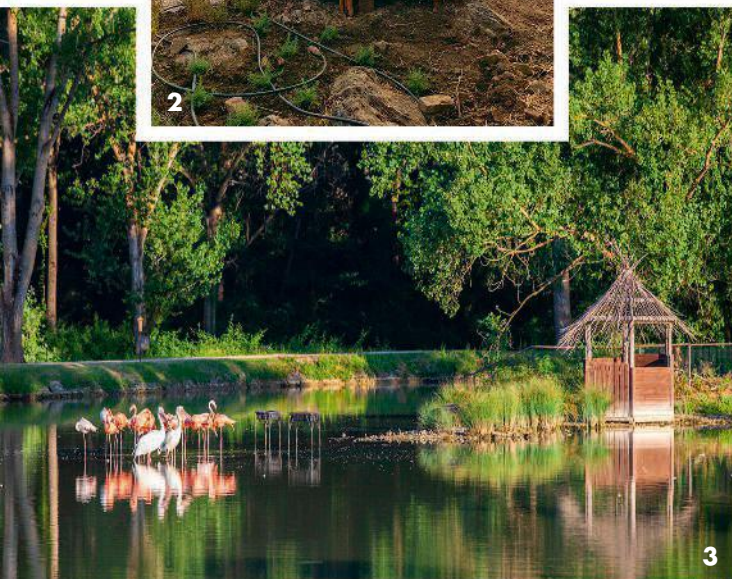
- 4 notti Gourmet Premium in mezza pensione
- Anabodhi-Relax-Massage (80 min.)
- Reflexology foot massage (50 min.)
- Relaxing Head & Neck Massage (50 min.)

A PARTIRE DA 995 EURO A PERSONA

LA MAIENA MERAN RESORT
Marlengo (BZ)
Alto Adige
Tel. 0473 447000
www.lamaiena.it
info@lamaiena.it

AGRI *wellness*

Benessere in modalità **campestre**. Tra resort ruspanti e botanical spa, masi bio e soin a km zero. Una **green immersion** secondo Natura

di MARTA SALADINO

1 e 2 Nido WILD La natura è quella selvaggia della Barbagia, nel cuore del Supramonte, con vigneti assolati e brezza che sa di mirto e rosmarino. Lì si trova l'hotel Su Gologone, un'oasi votata all'arte - la proprietaria è collezionista e pittrice - che offre *experience* a chilometro zero come cene nell'orto, yoga open air e corsi creativi di ceramica o di ricamo per toccare con mano la tradizione sarda. Oltre all'esclusivo "berceau" Il Nido, da provare la Wild suite con letto esterno e idromassaggio *en plein vert*. Prezzi in junior suite da 699 euro al giorno per 2 persone in b&b. *sugologone.it*

3 e 4 Estro di-VINO Un inebriante innesto tra i piaceri conviviali e quelli naturali. Così è il Relais Todini, situato sulla sommità di un colle umbro e abbracciato dai vigneti in una tenuta di 1.000 ettari. Un luogo dal fascino sospeso, con decori secolari, tra affreschi, dettagli di pietra e cotto, e soin moderni, persino gourmand, da provare nella spa Skin&Co, come i trattamenti agli estratti di vino e tartufo (da 70 euro per massaggio di 50 minuti). In più, per una *green immersion*, da non perdere la fattoria didattica Leo Wild Park, un'oasi magica e *sauvage*. *relaistodini.com*

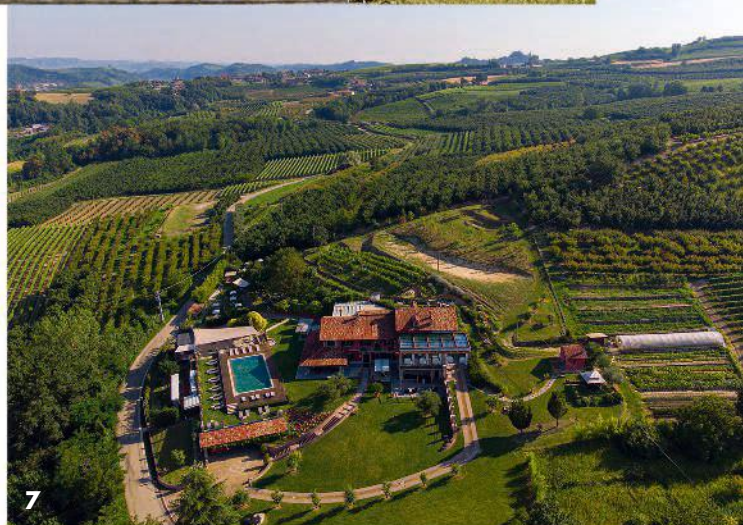
5 Bio CHAMPÊTRE Benessere in modalità ruspante nel maso biologico Frötscherhof, a Bressanone. Un ritorno alla vita campestre per vivere appieno la natura allo stato puro, e dove gustare le primizie dell'orto, assaggiare i prodotti nella bottega agricola e concedersi percorsi kneipp o sauna in cabina a infrarossi. Da 82 euro al giorno per 2 persone in agriturismo. *gallorosso.it*

5
6

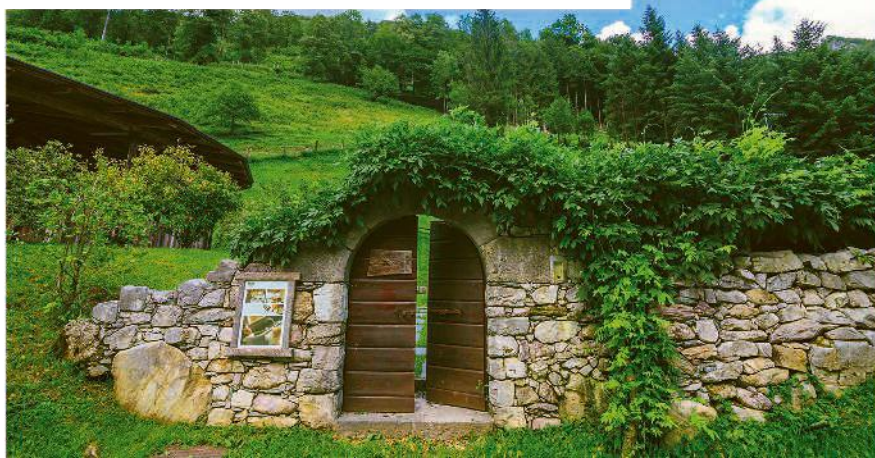
6 Rural ZEN Asana de luxe al Krumers Post Hotel & Spa a Seefeld in Tirolo, dove il logo con il mercante che tira il carretto simboleggia l'antica tradizione quanto la cura della Famiglia Albrecht che, da cinque generazioni, offre ai clienti un servizio first class. Come il pacchetto *Yoga per i sensi*, con tecniche di meditazione e corsi di Yin Yoga o Vinyasa, spuntini healthy, cena con 5 portate e accesso all'area benessere di oltre 2.500 metri quadrati. Zenitudine a 1.200 metri sul livello del mare. 4 notti a 654 euro a persona. *krumers.com*

7 Beauty SAKURA Se a solleticare il palato ci pensa il ristorante stellato, per tentare i sensi qui basta indugiare nel verde. Il resort La Madernassa, nel cuore delle Langhe, seduce i greeners con l'orto didattico, il percorso aromatico o la camminata dei glicini, oltre ai soin nel Giardino dei Ciliegi. Due notti con cena da 360 euro a persona. *lamadernassa.it*

8 BotaniCOOL Nomen omen. A Borgo San Felice, Relais & Chateaux immerso nelle colline senesi, si raggiunge uno stato di estasi costante. Merito delle *wine experience*, della cucina stellata con prodotti del progetto sociale l'Orto Felice e di The Botanic Spa, in un antico frantoio, con vinoterapia e soin erboristici. Da 260 euro il day spa. *borgosanfelice.it*

9 e 10 Country VIP Buen retiro dal fascino rustico che ha sedotto persino i Ferragnez, l'agriturismo Ferdy è genuino come la sua terra, la Valle Brembana, tra lezioni di equitazione, attività didattiche con animali, *cheese tasting* e spa con prodotti naturali Ferdy Wild. Una montagna di benessere. Private spa con pranzo da 330 euro. *agriturismoferdy.com*

7

8

9
10

BOUQUET *à la carte*

Corolle e foglie. Vini naturali, bollicine e deliziose pietanze che sbocciano qua e là. Viaggio nei **flower bistrot** più lussureggianti d'Italia e d'Europa, dove il green del décor fa rima con sapor...

di **GLORIA GHIARA**

Figli dei Fiori, Como

Un bistrot dallo stile ricercato per scoprire nuovi sapori tra cibo, fiori e natura, ma anche un'osteria dove gustare i piatti della tradizione reinterpretati in chiave moderna. E, ancora, un floral boutique-concept store dove vivere l'alternarsi delle stagioni in un ambiente dal design unico, tra piante, fiori e oggetti d'arredo per la casa, partecipando a workshop e laboratori creativi. La cucina del bistrot è la prima in Italia a utilizzare un forno a carbonella di mangrovia cubana, legname pregiato che non genera fuliggine e fumi e dona un sapore tutto da scoprire a carni, pesce e verdure. *figlideifiori.com*

GNOCCHI DI PATATE E BARBABIETOLA SU CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO E ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:
1 kg di patate farinose, 200 g di farina 00, 120 g di fecola di patate o maizena, 60 g di parmigiano reggiano grattugiato, 45 g di tuorlo, 150 g di barbabietole cotte, un pizzico di noce moscata, sale q.b; *per la crema*: 300 g di panna liquida fresca, 150 g di parmigiano reggiano grattugiato, 2 bustine di zafferano, un pizzico di pepe; *per la mantecatura*: 150 g di salvia, 20 g di aglio a spicchi, burro a piacere.

PREPARAZIONE: lessate le patate con la buccia. Frullate le barbabietole con il tuorlo fino a ottenere una consistenza cremosa. Passate le patate lesse e ancora tiepide al passapatate sulla spianatoia, dove avrete messo le farine, e aggiungete la crema di barbabietola, il parmigiano, la noce moscata. Impastate velocemente fino a ottenere una massa compatta, fatela riposare per qualche minuto coperta con la pellicola, poi lavoratela formando gli gnocchi. Fate scaldare la panna, unite parmigiano, pepe e zafferano. Amalgamate a fuoco basso per due minuti, quindi togliete dal fuoco e frullate col frullatore a immersione. A fuoco basso in una casseruola, sciogliete il burro, aggiungete l'aglio in camicia pestato (che eliminerete dopo) e la salvia tagliata, poi mantecatevi gli gnocchi appena scolati.
Versate in un piatto fondo un po' di crema al parmigiano e zafferano e disponete gli gnocchi al centro. Servite ben caldo.
Ricetta di Figli dei Fiori, Como; chef Gianni Tancredi

Florabaren, Stoccolma

Sontuosi bouquet prêt-à-porter e bollicine (ma anche caffè): il sogno di Sofia Bekken - aprire un *flora bar* - si è concretizzato poco più di un anno fa, in piena pandemia. Oggi, tra le pareti rosa di un ambiente super cozy organizza anche eventi durante i quali si degusta spumante e si impara l'arte della composizione floreale. *florabarenstockholm.se*

Les 2 au Coin, Parigi

Ristorante e café, ma soprattutto *boutique des plantes*: un giardino magico nel cuore del 2ème arrondissement nato dall'idea di un cuoco-boulanger e di un fiorista. Perfetto per un brunch (imperdibili le quiche), un pain au chocolat, un tè al gelsomino. E per uno shopping très parisien di piante e fiori. *les-2-au-coin.fr*

Fiori e Vino, Treviso

Il green bello&buono da mangiare. Un progetto nuovo, realizzato dall'architetto Francesca Verdura, che ha dato vita a uno spazio che unisce estetica e piacere: in tavola, vini naturali, il sushi dello chef Clayton Kawamura, ma anche piatti arricchiti da erbe e fiori e la singolare degustazione di foglie eduli. Il locale è anche un negozio dove è possibile acquistare elementi dell'arredamento: dalle piante agli oggetti di design. *fiorievino.it*

INSALATA FIORI E PESCE

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE: 150 g di filetto di tonno, 100 ml di salsa di soia, 150 g di riso per sushi, 150 ml di acqua, 1 foglia di shiso rossa, 1 foglia di shiso verde, fiori eduli misti.
PREPARAZIONE: mettete il filetto di tonno a marinare nella salsa di soia per 24 ore in frigo. Lavate e scolate il riso almeno tre volte, cuocetelo in 150 ml di acqua a fiamma bassa e coperto per 20 minuti, poi lasciate riposare per 15 minuti. Una volta raffreddato, versate il riso in una ciotola, aggiungete le foglie di shiso e i fiori eduli a piacere. Togliete il tonno dalla marinatura, scottatelo in padella girandolo su tutti i lati, tagliatelo a fettine di circa mezzo centimetro e impiattate.
Ricetta di Fiori e Vino, Treviso

Bibouq, Milano

La prima FiorEnoteca, dove diplomati fioristi, appassionati del vino e della buona tavola puntano a stimolare i cinque sensi in uno spazio armonioso e moderno. Il significato di un nome tanto originale è in realtà semplice: "doppio bouquet", quello del vino e quello dei fiori, a fondersi in un'unica esperienza in un locale che tra i primi ha unito due mondi. Sulla carta, il piacere di un bouquet personalizzato, ma anche la degustazione di ottimi calici abbinati a cibi deliziosi, proposti con la minima elaborazione e il massimo rispetto della materia prima. *bibouq.it*

Bohem La Stazione, Paratico (Bs)

Tre amiche, un'idea nata in viaggio e l'antica stazione ferroviaria di Paratico-Sarnico, a due passi dal lago d'Iseo, che rinasce dopo una straordinaria riqualificazione come elegante boutique di fiori, confetteria e caffetteria. Qui si viene per un bouquet, per un tè accompagnato da torte e biscotti fatti in casa, per un aperitivo sui binari e per i bon bon di pregio. Immersi in un'atmosfera davvero senza tempo. *bohem.cloud*

Mint Garden Café, Milano

Un locale food&flowers, da vivere dalla colazione all'ora dell'aperitivo (ottima la lista dei cocktail), passando per il pranzo con ottimi piatti da bistrot e per il tè del pomeriggio, accompagnato da biscotti di pasticceria. Un mood bucolico e rilassante, un'oasi nella frenesia milanese dove design e natura si incontrano e invitano a una sosta golosa tra piante e fiori. *mintgardencafe.it*

CROSTONE ALLA SCAMORZA CON CAVOLO CAPPUCCIO

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE: 1 fetta di pane pugliese, 50 g di cavolo cappuccio, 150 g di scamorza affumicata, rucola q.b., bacche di goji q.b., castagne lessate a piacere, olio evo.

PREPARAZIONE: sulla fetta di pane adagiate due sottili fette di scamorza e mettete in forno a 180 °C per 2-3 minuti. Intanto, in una ciotola, unite la rucola al cavolo cappuccio tagliato a julienne, condite con due cucchiai d'olio, sale e pepe. Recuperate il crostone dal forno: la scamorza sarà leggermente sciolta. Copritelo con la rucola e il cavolo conditi e aggiungete una manciata di bacche di goji (ammollate in poca acqua per qualche minuto e ben strizzate) e 3-4 castagne lesse tritate grossolanamente.

Il crostone è pronto per essere servito!

Ricetta di Mint Garden Café, Milano

HAMBURGER LA MĒNAGĒRE CLASSICO CON BACON E PASTA AL TARTUFO

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE: 1 panino da hamburger ai semi e cereali, 160 g di carne macinata di manzo locale, 15 g di bacon, 3 foglie di lattughino, 2 g di prezzemolo, 1 g di aglio, 10 g di cipolla bianca, 10 g di cipolla rossa, 5 g di olio evo, 5 g di senape, 2 cucchiai di crema al tartufo.
PREPARAZIONE: mettete il macinato di manzo in una bowl, unitevi la crema al tartufo insieme a prezzemolo, aglio, cipolla e al bacon precedentemente tritato. Aggiungete per ultimi l'olio e la senape, poi con le mani formate l'hamburger, mettetelo su un tagliere e insaporite con sale e pepe. Scaldate una padella antiaderente. Quando sarà ben calda, adagiatevi l'hamburger e fate cuocere per 2-3 minuti da ogni lato, poi proseguite la cottura in forno a 160°C per altri 3 minuti. Tenete l'hamburger in caldo. Ora è il momento di comporre: tagliate il panino a metà, adagiatevi il lattughino fresco, condite con un pizzico di sale e olio, sistemate l'hamburger sopra l'insalata, cospargete con una salsa a vostro piacimento e servite ben caldo.
Ricetta di La Ménagère, Firenze; chef Nicholas Duonnolo

La Ménagère, Firenze

Un caffè, un cocktail bar, un ristorante, un raffinato fioraio, un tapas bar, un negozio dove comprare oggetti di design: lo storico spazio del primo negozio di casalinghi fiorentino, aperto nel 1896, è rinato come sofisticato concept-restaurant dove convivono in armonia più anime. I fiori sono una parte centrale del Dna del locale, che offre anche workshop di botanica ed eventi di fai-da-te. *lamenagere.it*

Mr Fogg's House of Botanicals, Londra

Una vera *wunderkammer* che ospita la flora idealmente raccolta da Phileas Fogg, protagonista del romanzo *Il giro del mondo in 80 giorni*. Un'oasi green che rievoca atmosfere vittoriane, con una lista di scenografici cocktail, a base di essenze studiate dai botanici *in house*, e un Tipsy Tea d'ispirazione vegetale accompagnato da un'alzatina fiorita ricca di prelibatezze veg. *mr-foggs.com/house-of-botanicals*

Amanda Seyfried sul red carpet e, in basso, nella sua casa-fattoria sui monti Catskill.

MANGIA, PREGA, AMA(NDA)

Non chiedetele di mettersi a dieta! Sogna il *bien vivre* italiano, i piatti di pasta del marito e ha un debole per le torte di Nonna Papera...

di ROBERTO CROCI

La prima volta che l'intervistai sul set di *Big Love* era una ragazzina 19enne, timidezza e gioia contenuta per fare uno dei mestieri più interessanti del mondo. Ora invece Amanda, di una bellezza fragile alla Audrey Hepburn, è una donna, madre, attrice produttrice con un carnet di film (culminati da nomina Oscar per *Mank*) da far invidia a colleghe ben più blasonate. La incontro per le interviste di rito di *Dropout* in cui interpreta la tanto discussa Elisabeth Holmes guru tech di Theranos, su Disney+ il 20 aprile.

Come si è avvicinata a Elisabeth?

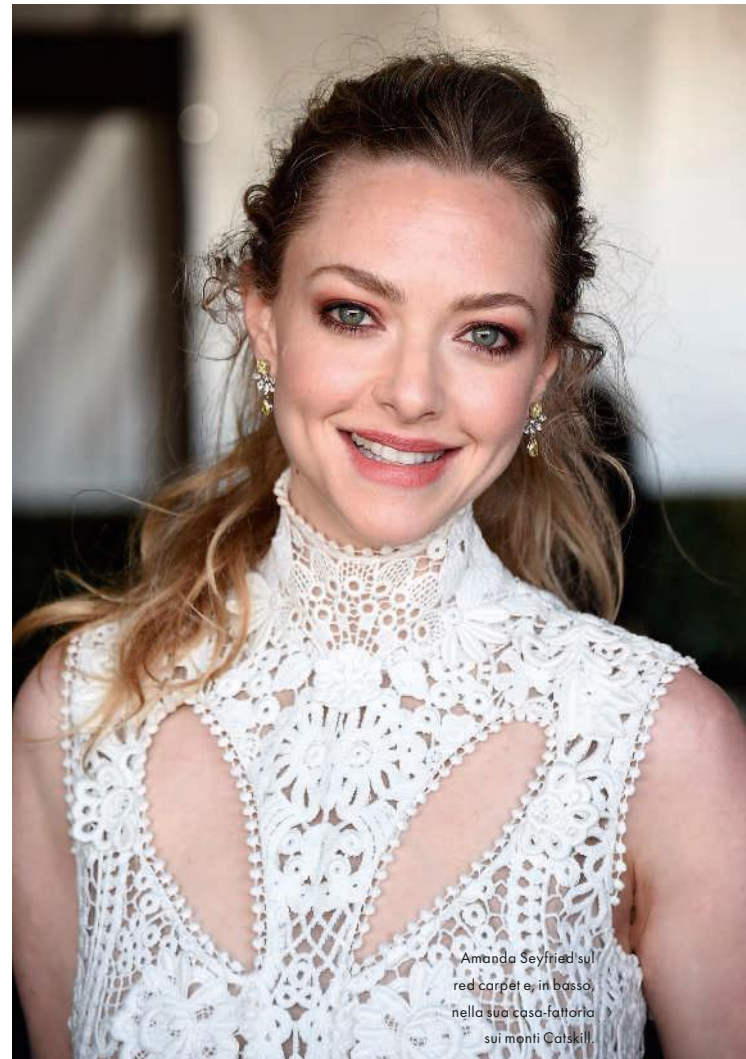
«Ho scoperto la sua routine prima di cominciare la giornata: sveglia alle 4 del mattino, meditazione di mezz'ora, 5 km di corsa entro venti minuti, doccia, giornale e colazione con miscela di cetrioli, prezzemolo, kale, spinaci, lattuga, sedano, bietole e mix di proteine in polvere. Condivido con lei il fatto di alzarmi presto, poi medito e mi occupo degli animali della mia fattoria, dove vivo quando non lavoro».

Perché la scelta di vivere lontana da Hollywood?

«Con mio marito Tom (l'attore Thomas Sadoski, *ndr*) abbiamo scelto le montagne del Catskill, a due ore da New York, perché è un ambiente sano dove far crescere i nostri figli, Nina e Thomas. Un luogo pacifico, habitat naturale ma selvatico, boschi ancora allo stato puro. Da ansiosa ho scoperto che avere spazio, e stare in compagnia degli animali mi fa sentire meglio. Lì, abbiamo gatti, cani, capre, una mucca e una ventina di galline dai nomi famosi».

GETTY IMAGES, INSTAGRAM.COM/MINGEY

Per esempio?

«Candice Bergen, Julia Roberts, Debra Winger. La lista è infinita! (ride). Ho anche un orto così da avere verdure sempre a portata di mano, specialmente zucche enormi, zucchine, ma anche frutta come mirtilli, more e lamponi».

I suoi alimenti salutari indispensabili?

«Aglio inodore, che uso a scopo antibiotico. Ne prendo 7 spicchi, li faccio frullare e li metto in una zuppa. Bevo molta acqua, faccio tisane con misto di foglie di ulivo e semi di ribes nero, che miscelo poi in succhi di frutta».

Le hanno mai chiesto di dimagrire per un ruolo?

«Non esplicitamente, ma lo facevano capire. Ne ho persi diversi, anche in tv, solo perché avevo "qualche curva" di troppo. A 19 anni avevo un seno pieno, ma calando quasi di dieci chili è svanito. Questo succede quando si dimagrisce per forza: non meravigliamoci se poi il risultato non è quello desiderato e ci ritroviamo con sgradite sorprese in altri "parti"del corpo...».

Un ruolo per il quale si è rifiutata di perdere peso?

«Quando ho interpretato Linda Lovelace – attrice a luci rosse di *Gola Profonda* – perché lei era molto magra, ma ho capito che non avevo il suo fisico e, se avessi smesso di mangiare, avrei avuto un aspetto poco salutare, anzi, malaticcio. E non voglio affatto promuovere questo messaggio per le ragazze, e soprattutto mia figlia».

La dieta più dura che abbia mai provato?
«Quella a base di cibi crudi. Avevo sempre fame ed ero sempre stanca. Ma se, alla fine della giornata, non puoi nemmeno goderti un pezzo di formaggio –cibo tra l'altro che adoro – che vita è?! Devo ringraziare voi italiani: me l'avete insegnato mentre giravo un film con Franco Nero e Vanessa Redgrave a Verona. Vedevo mangiare a qualsiasi ora della giornata, e nessuno era obeso e tutti erano felici. Moderazione, gioia del sapore del cibo e…una bella risata».

Ristorante preferito?
«ABC Kitchen a New York City e Cheebo, sul Sunset Boulevard a Los Angeles. Un posto a cui siamo molto affezionati perché ci siamo andati subito dopo sposati. Tutto biologico, freschissimo e *local*. In più, fanno la mia insalata preferita: rucola, finocchio, scaglie di parmigiano, pinoli e citronette».

Durante l'intervista, insieme al giornalista Roberto Croci.

Una scoperta recente?
«Le miscele esclusive di tè, neri, verdi, bianchi, aromatizzati con erbe e frutta. Il rituale del tè è diventato un'ossessione, colpa di mia figlia Nina che, alle quattro del pomeriggio, mi chiede la tazza per prendere il tè con le sue bambole».

Cosa le piace cucinare?
«Mi sento pasticciera. Mi piace cucinare i dolci, fare torte e crostate di frutta, tutte quelle classiche della tradizione americana: dalla torta di noci pecan a quella di zucca, alla torta di mele – la mia preferita – che fa Nonna Papera!».

La cosa più bella e importante della sua cucina?
«Mio marito! È bravo e creativo, prima di sfondare nello show business era sous chef. Tom fa il miglior *macaroni and cheese* che abbia mai mangiato! (vedi box)».

La ricetta che le viene meglio?
«(sorride) Direi il *cottage cheese* con anguria. Griglio due fette di anguria sul barbecue, poi la servo con fiocchi di latte, menta, pepe nero e aceto balsamico. Piatto fantastico per una giornata afosa estiva».

Il posto in cui ama viaggiare per il cibo?
«La Corea. Amo il cibo asiatico, mi fa impazzire il *Bibimbap* coreano: riso, verdure, uova, alghe, pesce. Gli accostamenti di colore sono ricchi di simbolismi, ed è un piatto che nutre il corpo, ma sopratutto l'anima».

Sopra. L'anguria grigliata, la sua ricetta fresca e veloce per l'estate. Sotto, a sinistra. Il dolce preferito: la torta di mele come quella di Nonna Papera. A destra. L'ultima passione: le miscele di tè.

Dall'alto. Cheebo, il ristorante bio di Los Angeles dove Amanda va spesso con il marito Tom. La torta di noci pecan, un altro dei suoi dolci must.

MAC & CHEESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
500 g di pasta corta (maccheroni), 100 g di burro, 2 cucchiai di farina, 1/2 tazza di acqua di cottura della pasta, 70 g di panna da cucina, 700 g di formaggi misti (cheddar, mozzarella, taleggio, parmigiano), 70 g di crema di formaggio, 1 cucchiaino di paprika, sale e pepe.

PREPARAZIONE: grattugiate i formaggi e mettetene da parte 1 tazza. Preriscaldate il forno a 200 °C. Cuocete la pasta, scolatela conservando l'acqua di cottura e trasferite in una pirofila imburrata. Fate sciogliere 5 cucchiai di burro, aggiungete la farina e mescolate finché si dora. Quindi versate l'acqua di cottura, la panna da cucina e amalgamate per altri 4 minuti. A fuoco basso, iniziate a mantecare con i formaggi grattugiati. Continuate fino a quando si saranno tutti sciolti. Unite poi la crema di formaggio e la paprika. Incorporate questa salsa alla pasta, cospargete con il resto dei formaggi e infornate per 10 minuti. Accendete infine il grill del forno altri 5 minuti finché non si forma una bella crosta croccante.

GETTY IMAGES, INSTAGRAM.COM/MINGEY

ESERCIZI DI MEDITAZIONE

Mindfulness ad alto tasso di piacere "eno-contemplativo". I distillati a tutta natura, tra erbe, fiori e frutta, sono da sorseggiare a fine pasto e miscelare all'aperò, condividere con amici o degustare in solitudine. *Drink calm...*

di ANITA SCIACCA

1. A tutto tondo, l'Amaro del Ciclista risultato di una miscela di 20 erbe aromatiche, Casoni (17,60 euro). **2.** In trio, il set di vassoi in scala cromatica e di dimensione disegnato da Jasper Morrison, Vitra (105 euro). **3.** In bianco, l'aperitivo ai fiori di sambuco dal sapore fresco e delicato, Gamondi. **4.** Da meditazione, il calice *Lieto Fine* da passisti e distillati, Archè (40,26 euro). **5.** Sapore artigianale, la Grappamara preparata con infusione di rabarbaro, menta, ginepro, genziana, liquirizia e altre erbe, Pisoni (21 euro). **6.** Al sole, la sdraio in canna di bambù e tela, Casa (79 euro, su *it.casashops.com*).

7. Leggendario, l'Americano Bianco caratterizzato dalle note della genziana, Liquori delle Sirene. **8.** Ad arte, il bicchiere di cristallo disegnato per servire la grappa, ColleVilca (220 euro il set da 6). **9.** Dall'orto, la grappa bianca con erba Ruta che ha proprietà digestive, Nonino (19,90 euro). **10.** Effetto fotosintesi, la sedia da esterno *Leaf* in tondini di acciaio verniciato, Arper. **11.** Distensivo, l'Elisir Camomilla nato dall'infusione di veri fiori nella grappa, Poli 1898 (18 euro). **12.** In set, i bicchieri da liquore di vetro soffiato con box di legno di Sagaform, su *Westwingnow.it* (52,99 euro).

13. Morbida, la grappa Amarone di Vaio di Serego Alighieri, Masi (25 euro). 14. A diamante, il bicchiere da liquore *Shades*, Villa D'Este Home Tivoli. 15. Artigianale, il liquore Pere Williams e Brandy invecchiato 5 anni, Distilleria Negroni (28,50 euro). 16. Fluttuante, la seduta altalena Lisa Swing di corda nautica intrecciata, Scab. 17. Unico aroma, l'acquavite di mela cotogna ideale come aperitivo o digestivo, Plonhof. 18. Tressé, il vassoio di fibra naturale con manici, Bloomingville (119 euro).

19. Rosso rubino, il liquore al Cranberry con puro succo di frutta, Pircher (9,21 euro). 20. Sofisticato, il calice da brandy realizzato a mano, Creart (260 euro il set da 6). 21. Profumata, l'acquavite di albicocche ottenuta tramite fermentazione, Psenner (28,90 euro). 22. In tinta, il bicchierino di vetro soffiato, Lyngby (47,99 euro il set da 6). 23. Selvatico, il distillato di lamponi spontanei non trattati, Capovilla. 24. Elegante, la poltrona da esterno di alluminio Les Arcs, Unopiù.

LOMBATA DI MANZO CON ZUCCA, PORCINI E RIDUZIONE VINO COTTO

BAVETTA DI HEREFORD AFFUMICATA CON CHIPS, POLENTA E ZUCCA

GNUDI FIORENTINI ALL'IRLANDESE

MARITOZZO CARBONARO

CREDITO

BAVETTA DI HEREFORD AFFUMICATA CON CHIPS, POLENTA E ZUCCA

Chef Alberto Canton
Bocon Divino, Camposampiero (Pd)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 250 g di bavetta Hereford, 1 rametto di rosmarino, salvia, burro salato, sale, pepe, olio evo, 1 spicchio d' aglio, 250 g di porcini, olio per friggere, 250 g di zucca violina, 250 g di farina da polenta Maranello grezza, prezzemolo, 1/2 lt di aceto bianco, 1/2 lt di vino bianco, 1/2 lt di acqua, 100 g di Asiago, 100 g di Vezzena, 1 dl di latte, 1 bustina di pistilli di zafferano.
PREPARAZIONE: massaggiate la carne con il burro salato e fatela marinare per un'ora con olio, rosmarino, salvia, sale e pepe. Affumicatela lentamente con il sistema tradizionale "a camino", con legna profumata (olivo, vite o alloro) per circa 2 ore. Tagliate i funghi a fettine e adagiateli su una teglia unta con olio evo. Aggiungete l'aglio schiacciato, sale e pepe. Infornate a 180°C per 10 minuti. Pàulite e tagliate la zucca a fiammifero, marinatela con aceto, vino e acqua e sbollentate in acqua salata. Copritela con olio evo e abbattete per 24 ore. Preparate la polenta e, una volta raffreddata, tagliatela a dadini e friggete in abbondante olio. Fondete a bagnomaria i formaggi con un po' di burro salato e lo zafferano. Tagliate la carne a fettine e impiattate con funghi, polenta e fonduta e, se volete, decorate con valeriana e chicchi di melograno.

LOMBATA DI MANZO CON ZUCCA, PORCINI E RIDUZIONE VINO COTTO

Chef Daniele Repetti
Nido del Picchio, Carpaneto Piacentino (Pc)

INGREDIENTI: 10 lombate di manzo irlandese, 1 zucca Bertina da 2 kg, olio evo, 50 g di burro, sale, noce moscata, cannella, 1/2 lt di vino rosso, 1 cipolla, 1 carota,1 costa di sedano, 2 foglie d'alloro, 5 g di xantana, 200 g di olio di semi,1 kg di funghi porcini giovani, 200 g di farina per tempura, 1 lt di acqua frizzante ghiacciata, olio di girasole per friggere, 2 vaschette di crescione Affilla.
PREPARAZIONE: scottate le lombate di manzo da entrambi i lati e lasciatele riposare. Pulite e tagliate a pezzi la zucca e lessatela, avendo l'accortezza di non stracuocerla: schiacciatela e conditela con sale, spezie, burro e un filo d'olio. Fate ridurre fino a 1/3 il vino assieme alle verdure, passate al colino, aggiungete la xantana e montate con l'olio. Riponete il tutto in un biberon da cucina. Preparate una pastella con farina e acqua, intingetevi i funghi tagliati a fette sottili, poi friggeteli in olio ben caldo. Servite le lombate di manzo irlandese a fettine sottili, accompagnate con un cuscino di zucca, i funghi fritti e il crescione.

PIEGARE

MARITOZZO CARBONARO

Chef Andrea Fusco
Giuda Ballerino, Roma

INGREDIENTI: *per i maritozzi*: 500 g di farina manitoba,18 g di lievito di birra secco, 100 g di acqua, 150 g di latte intero, 120 g di zucchero, 2 uova, 90 g di burro, 20 g di miele, buccia di 1 limone e di 1 arancia, 8 g di sale; *per la spuma di carbonara*: 10 tuorli d'uovo, 60 g di pecorino, 3 g di pepe nero, 10 g di olio di guanciale essiccati, 100 g di panna fresca, 100 g di guanciale; *per la tartare*: 500 g di carrè di agnello irlandese, 5 g di salsa di soia, 3 g di miele, pepe Sichuan q.b., olio evo, timo.
PREPARAZIONE: per i maritozzi, mescolate 100 g di farina, il lievito, 100 g di acqua e 1 cucchiaino di zucchero. Coprite e lasciate lievitare a 28°C per circa un'ora e mezza. Versate in una planetaria, aggiungete il resto della farina, lo zucchero e il latte e fate amalgamare . Unite poi le bucce di arancia, limone e miele. Continuate a impastare e incorporate le uova una alla volta, il burro morbido a pezzetti e procedete all'incordatura. Formate una palla. Coprite con una pellicola e lasciate lievitare fino a quando non triplica di volume. Dividete l'impasto in panetti da 80 g ciascuno e lavorateli dando una forma leggermente ovalizzata. Cuocete in forno statico a 180°C per circa 25 minuti. Per la spuma di carbonara, inserite gli ingredienti all'interno di un sifone e tenete in caldo a 60°C. Tagliate il guanciale a fette sottili e rendetelo croccante in forno appena tiepido. Ricavate dal controfiletto una tartare grossolana, conditela e lasciate marinare per un'ora. Farcite il maritozzo con la tartare. Servite con la spuma di carbonara e il guanciale croccante.

PIEGARE

GNUDI FIORENTINI ALL'IRLANDESE

Chef Sara Conforti

INGREDIENTI: *per gli gnudi*: 1 kg di ricotta di pecora, 1 kg di spinaci, sale, pepe, noce moscata; *per la crema di pecorino*: 500 g di pecorino toscano delle Crete Senesi, 6 uova, 500 g di farina 00, 1 lt di panna fresca, 300 g di girello irlandese, 50 g di tartufo, aglio.
PREPARAZIONE: cuocete in una casseruola le bietole con due spicchi di aglio, fate raffreddare e tagliate finemente. Unite gli spinaci alla ricotta, incorporate uova, parmigiano, un pizzico di sale, pepe e noce moscata: mescolate bene. Formate delle quenelle, infarinatele e fatele cuocere in acqua bollente. Tritate il pecorino e mettetelo in una casseruola con la panna, fate sobbollire fino a fare addensare la salsa, mescolando delicatamente. Fate riposare per 10 minuti. In ogni piatto formate una base con la crema di pecorino, adagiatevi gli gnudi ben scolati avvolti da una fetta di girello irlandese tagliata sottile come un carpaccio. Cospargete con una grattata generosa di tartufo e servite.

Sotto il cielo d'Irlanda. Tutte le ricette sono realizzate con carni certificate Irish Food Board, ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari irlandesi e al controllo della loro rinomata alta qualità (info e ricette su *bordbia.ie).*

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Gli *indispensabili della dispensa...* Dal caffè del buongiorno alla tisana relax fino al comfort snack e al vino da convivio. Ecco l'*eat-list* dei golosi

di ANITA SCIACCA

IVAN SERAFINO / TAGLIERE E PORTAUOVA SINGOLI, ZARA HOME; PIATTO DI CERAMICA, PICCOLO CESTINO E TOVAGLIOLO, CASA; PORTAUOVA DA SEI, LA PORCELLANA BIANCA. SUL FONDO, CARTA DA PARATI DELLA COLLEZIONE PARAISO DI JWALL, JANNELLI&VOLPI

1. Caffè monorigine *India Plantation* in grani, Peck (8 euro). **2.** Tisana ayurvedica bio *Felice Armonia* con anice, cannella e scorza d'arancia, Pompadour (2,99 euro). **3.** Tisana della linea *NamasTe Risveglio dei sensi* con ibisco, foglie di lampone e zenzero, Pompadour (2,99 euro). **4.** Marmellate di arance con retrogusto amaro, Peck (7,50 euro). **5.** Ovetti di cioccolato fondente e al latte ripieni di crema, Zàini (2,49 euro). **6.** Preparato per gnocchi *La Tua Farina,* pronti in 3 minuti aggiungendo acqua, Molino Pasini. **7.** Granpanzerotti ricotta, spinaci e scorza di limone, Raviolificio Lo Scoiattolo. **8.** L'*Ovo* in cioccolato bianco con vero guscio, Rinaldini (8 euro). **9.** Spaghetti triangolari *Trighetto* con pack riciclabile al 100%, La Molisana. **10.** Salsa pronta di ciliegino siciliano al basilico, Agromonte (7,60 euro il pack da 4). **11.** Medaglioni con basilico genovese Dop e pinoli, Raviolificio Lo Scoiattolo. **12.** *Primo Dì*, Stracchino di bufala e robiola, Tomasoni. **13.** Formaggio a pasta dura Gruyère Dop, Switzerland Cheese. **14.** Ovetti ripieni di crema di cacao e nocciole, Bauli (3,49 euro). **15.** Laganelle all'uovo con zafferano Dop de L'Aquila, Rustichella d'Abruzzo. **16.** Vino rosato siciliano Madamarosé Tenuta Sallier de La Tour, Tasca d'Almerita (14 euro). **17.** Uova fresche bio, Esselunga. **18.** Ovetti di cioccolato fondente 80% con crema di cacao, Zàini (2,49 euro). **19.** Confettura di lamponi con frutta all'80%, Olivieri 1882 (9,90 euro). **20.** Carciofi *TantoCuore* a spicchi e punte di asparagi, Orogel (3,19 euro e 4,39 euro). **21.** Crema spalmabile di mandorle bio, Alce Nero (6,50 euro). **22.** Crema di sole nocciole tostate italiane, Alce Nero (6,50 euro). **23.** Biscotti cereali con frutta disidratata e semi, Germinal Bio (2,86 euro). **24.** Vino bianco *Vermentino Toscana* Igt La Pettegola, Banfi (13 euro).

INDEPENDENCE DAY

... anzi *cake*. Dimenticatevi le uova e le tradizionali colombe. È tempo di dolci non convenzionali *per outsider* di gusto. Ecco le (ri)belle torte

di ANITA SCIACCA

1. Fresco, il *Fior di Limone* con succo, polpa, zest e scorza candita di Limone Bio di Amalfi, Gianluca Fusto. **2.** Delicata, la torta *Delizia Mandarino* con crema all'interno e copertura al cioccolato bianco, Melegatti. **3.** Doppia anima, il *Tartufone Black & White* con impasto al cacao e crema al cioccolato e ricoperto da cioccolato bianco e fondente, Motta (7,90 euro). **4.** A tutte le ore, il bauletto al cioccolato bianco e frutti di bosco fatto solo con burro, Olivieri 1882 (14 euro). **5.** Omaggio a Verdi, la torta *Trovatore* di Claudio Gatti con marmellata di amarene e crumble al cacao, Pasticceria Tabiano. **6.** Spirito francese, la *tarte au citron* di pasta frolla con crema al limone, Égalité. **7.** Artigianale, il dolce fatto con farina di carrube, olio extravergine d'oliva, cubetti di arancia di Sicilia e pepite di cioccolato, Pasticceria Di Stefano (23,50 euro). **8.** Iconica, la torta Martesana con farina di riso e doppio strato di crema pasticcera, Martesana (da 28 euro). **9.** Farcito, il dolce *Inglimotto* con composta di albicocche, Pasticceria Angelo Inglima (10 euro). **10.** Irresistibile, la pastiera napoletana con grano cotto, ricotta fresca e frutta candita, Sal De Riso. **11.** Rivisitata, la pastiera con pasta di pistacchio di Sicilia e scorza di arance candite firmata dallo chef Roberto Rinaldini, Rinaldini (36 euro). **12.** Soffice, la *Bavarese* con crema pasticciera e guarnizione al cioccolato fondente, Bauli (5,90 euro). **13.** Profumata, la pastiera con base di pasta frolla e ripiena di ricotta, grano cotto, agrumi canditi e fiori d'arancio, Pasticceria Clivati. **14.** Esotico, il dolce Cocco Cream con crema al cocco e ricoperto di cioccolato al latte e fondente, Balocco (6,99 euro).

IVAN SERAFINO

VIGILIUS MOUNTAIN RESORT
Lana (BZ) - Alto Adige
Tel.: 0473 556600
www.vigilius.it
info@vigilius.it

Un'isola magica tra le montagne

Il **vigilius mountain resort** è un eco-design hotel a cinque stelle che si trova a Lana, nei pressi di Merano, a 1500 metri d'altitudine sul Monte San Vigilio, da dove si apre una vista meravigliosa sulla Val d'Adige e, in lontananza, sulle Dolomiti. Il silenzio e l'assenza di stress sono il tratto distintivo della sua posizione unica, che la collega a Lana in pochi minuti tramite la funivia e il cui accesso è precluso al traffico automobilistico. L'edificio, composto da 41 camere, distribuite su 2 livelli, deve le linee chiare e le forme discrete che forgiano la sua struttura architettonica al progetto dell'architetto Matteo Thun, con la facciata in legno e vetro che si apre armonicamente al paesaggio circostante e le parti emergenti in legno di larice. Dentro e fuori, la percezione è plasmata dai materiali naturali provenienti da risorse rinnovabili, in un equilibrio raffinato tra natura e architettura, cultura del comfort e accattivante design. Gli ampi spazi comuni includono la piazza e la biblioteca, una zona lounge all'ingresso, varie terrazze, la vigilius mountain spa (con piscina e idromassaggio), il paradise garden, la grande terrazza panoramica, la Stube ida e il ristorante 1500. Trascorrere dei giorni al vigilius mountain resort significa trovare il tempo per prendersi interamente cura di se stessi e del proprio benessere fisico e interiore, grazie ai trattamenti spa che combinano sapientemente i tesori del mondo alpino sudtirolese con la saggezza delle arti curative tradizionali e dell'estremo Oriente. Intenso, per chi lo desidera, il nutrito programma move&explore di attività fitness e sportive, che su richiesta può includere escursioni personalizzate, momenti di raccoglimento individuale e work-shop creativi.

"Il mio obiettivo è riprodurre, come per magia, anche nel gusto quelle emozioni che si possono vivere soltanto nell'atmosfera senza tempo del vigilius mountain resort". Filippo Zoncato, da cinque anni dirige la cucina del Ristorante 1500 del vigilius mountain resort, secondo un'idea di cucina basata su estro creativo, stile e piena padronanza delle tecniche per esaltare al massimo il sapore delle materie prime. Il tutto votato a portare in tavola il lusso della semplicità. Un'esperienza straordinaria da ogni punto di vista.